Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Model / Modelo: 415.23667310
Item / Artículo: 640-05057300-5

Kenmore®

Liquid Propane Gas Grill

Parrilla a gas de propane líquido

P/N G457-001-010801
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com



 **DANGER** 

If you smell gas:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

 **WARNING** 

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP Tank not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

Call the Grill Information Center for Help and Parts

Missing Parts? Assembly Questions? Operation Problems? Before returning grill to store, call **1-800-241-7548**

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased ______________________

To Installer/Assembler: Leave these instructions with consumer.

To Consumer: Keep this manual for future reference.

 **CAUTION** 

Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions.
Wear protective gloves if necessary.

 **CAUTION** 

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

WARNING 

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.
- All electrical accessories (such as a rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- Grill is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

 **DANGER** 

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

 **WARNING** 

WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

 **CAUTION** 

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

Printed in China

Table of Contents

Repair Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require repair from time to time. That's when having a Repair Protection Agreement can save you money and aggravation.

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

☑ **Expert** service by our 10,000 professional repair specialists
☑ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
☑ **Product replacement** up to $1500 if your covered product can't be fixed
☑ **Discount of 25%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 25% off regular price of preventive maintenance check
☑ **Fast help by phone –** we call it Rapid Resolution – phone support from a Sears representative. Think of us as a "talking owner's manual."

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Repair Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Repair Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

This Grill is for Outdoor Use Only

Tools needed for assembly:

Adjustable wrench (not provided)
Screwdriver (not provided)
7/16" Combination wrench (not provided)

WARRANTY

Kenmore One Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all supplied instructions, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair or replacement if repair is unavailable.

For ten years from the date of purchase, any burner that rusts through will be replaced free of charge. After the first year from the date of purchase, you are responsible for the labor cost to have it installed.

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this product is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, light bulbs and surface coatings or finishes.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

 **WARNING** 

- **Read and follow all Safety, Assembly, and Use and Care Instructions in this Guide before assembling and cooking with this grill.**
- **Failure to follow all instructions in this Use and Care Guide may lead to fire or explosion, which could result in property damage, personal injury or death.**

GRILLING GUIDE – Getting Started

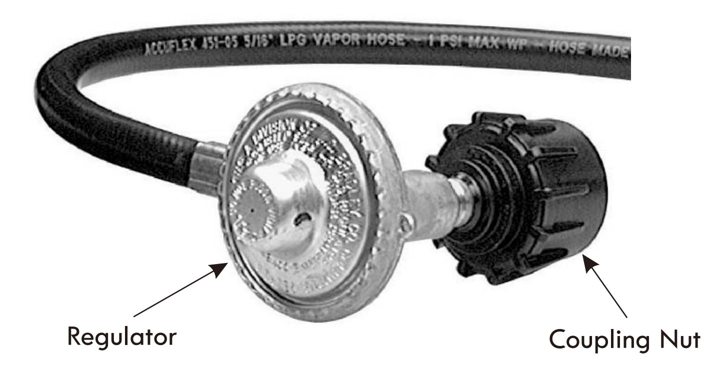
First Time Use
Read your Assembly Manual and ensure the grill is put together properly. Remove all Point-of-Purchase advertising material from all grill surfaces before first use. We recommend operating your grill on its highest setting for 15-20 minutes prior to your first use. This aids in removing the oils used during manufacturing.

Lava Rock / Briquettes
This gas grill has been designed, engineered, and tested to be used with flame tamers or heat diffuser plates to provide more even heating, improve the cleaning process, and reduce flare-ups. The addition of after market lava rocks, charcoal, or briquettes of any type will cause poor combustion and increase the likelihood of a grease fire, and is not recommended. Using briquettes, lava rock, or charcoal in this grill will void your warranty. For extra smoke flavor, we recommend using a smoker box with wood chips.



Temperature - Convective Grills ONLY.
The temperature gauge in the hood of your new grill measures air temperature. The air temperature inside your grill will never be as hot as the temperature at the cooking surface.

Note: Since 1995, all regulators (the part that attaches to the gas tank to regulate the flow of gas) have included a safety feature that restricts gas flow in the event of a gas leak. You can inadvertently activate this safety feature without having a gas leak. This typically occurs when you turn on the gas using the grill control knob before you turn on the LP tank valve. If the gas regulator safety feature activates, the grill will only reach temperatures between 250°F and 300°F even with all burners on the high setting.



If your grill is not getting hotter than 250°F to 300°F these steps should be taken first to reset the gas regulator safety device:

1. Open the grill lid.
2. Turn off all knobs on the control panel in front.
3. Turn off the tank knob.
4. Disconnect the regulator from the LP tank.
5. Wait 30 seconds.
6. Reconnect the regulator to the LP tank.
7. Slowly open the LP tank knob all the way. Do not put excessive force on the valve at the full open position to avoid damaging the valve.
8. Turn on the appropriate control knob and light the grill per the instructions on the control panel.

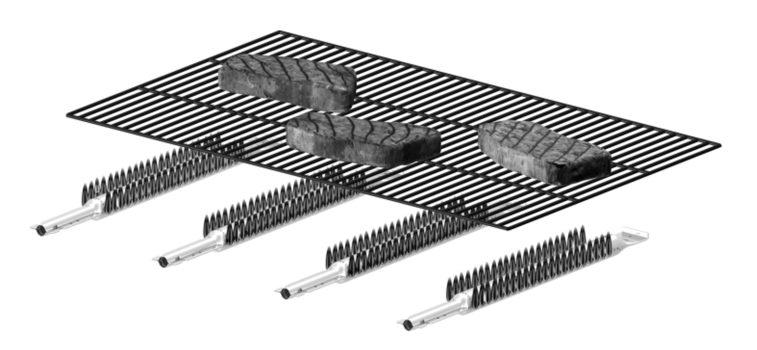
An illustration of this process is included in this Use & Care Guide. See Troubleshooting section for additional information.

Pre-Heating Your Grill
Just like your home oven, your grill should be pre-heated to provide optimum performance. Pre-heat the grill on high for 10-15 minutes – longer if weather conditions require. Please refer to the lighting instructions inside the Use & Care Guide if you have questions about how to light your grill. A match-light chain and hole is provided for your convenience.

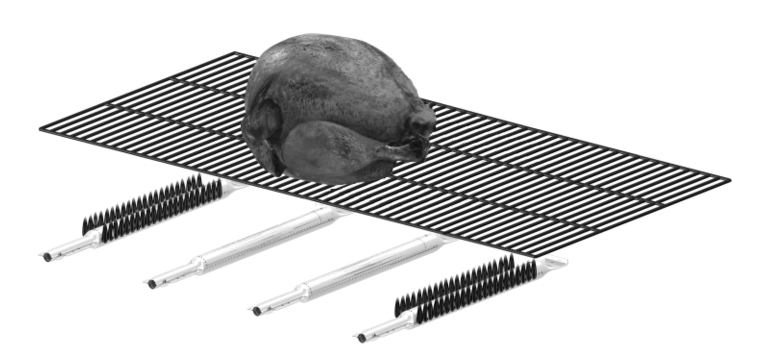
GRILLING GUIDE – Grilling 101

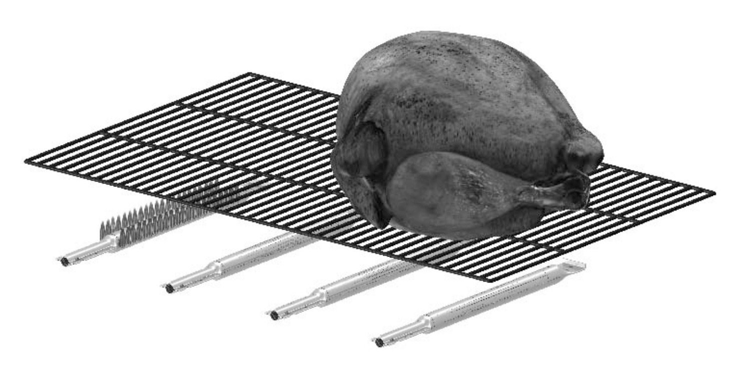
Outdoor grilling is really quite simple. You'll succeed with burgers, dogs, or steaks usually on your very first try. With experience, you will learn how to work with your grill, creating more imaginative meals all the time. This knowledge makes up the art of grilling. Before you start grilling, organize your food according to cooking technique and required cooking time, and optimize the use of your grilling area.

Direct Cooking
Direct cooking involves grilling your meat directly over high heat. It is perfect for searing steaks, chops, and other smaller pieces of meat and vegetables that quickly make their way to the table.

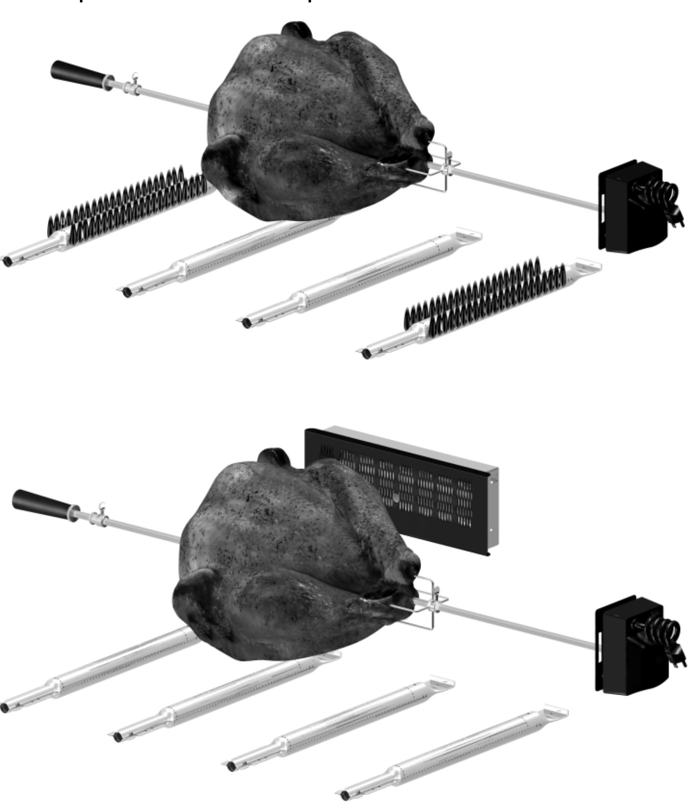


Indirect Cooking
Indirect cooking utilizes select burners to circulate heat throughout the grill, without direct contact between the meat and the flame. The meat is placed over the burner that is 'off'. This method is generally used to slow cook large cuts of meat and poultry. A pan can be placed underneath the meat to catch grease and food drippings, and helps minimize clean-up.





Rotisserie Cooking
Rotisserie cooking is best for 'round' meat, such as large roasts, whole poultry, and pork. It generally requires an accessory motor and spit rod that allows the meat to be turned at a constant speed. Rotisserie cooking is best done in front of a special rotisserie burner, or utilizing an indirect cooking burner arrangement. A pan can be placed underneath the meat to catch grease and food drippings, and helps minimize clean-up.



Food Safety
Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

<u>Clean:</u> Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
<u>Separate:</u> Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
<u>Cook:</u> Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
<u>Chill:</u> Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

GRILLING GUIDE – Tips & Tricks

Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking. Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times. Cold and thicker meats will take longer to cook.

Internal Meat Temperatures
Meat cooked on a grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA* Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb and Pork – Whole Cuts**	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb and Pork – Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck – Whole, Pieces & Ground	165° F

* United States Department of Agriculture

**Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov

Sauces
Sauces containing sugars and fats can cause flare-ups, and your food may burn. In general, apply these sauces during the final 10 minutes of cooking. Keep in mind, use of excessive sauces or glazes will also require extra cleaning afterwards.

Marinades and Rubs
To enhance the flavor of grilled foods, a liquid marinade or dry rub can be used prior to cooking. Meat can be either soaked or injected with liquid marinade up to 24 hours prior to grilling. Dry rubs can be applied directly to the meat immediately before grilling.



Wood Chips
For extra smoke flavor when grilling, try adding wood chips. Soak the chips in water for approximately 30 minutes before adding to a smoke box or pan. Place smoke box or pan on top of the cooking grate above the flame. Turn grill on high until the wood starts to smoke. Reduce heat to desired temperature for cooking, and place food on cooking grate as desired. Close lid to retain more smoke. Hardwood varieties that work particularly well with grilled foods include Alder, Apple, Cherry, Grapevines, Hickory, Mesquite, Oak, Rosemary and Sassafras.



Skewers
Metal skewers should be flat, with long handles. Round skewers allow food to roll when turned, so it may not cook as evenly. Use metal skewers when cooking meat kabobs. Wooden skewers should be soaked in water for an hour before use, and are best used for quick cooking foods such as vegetables and fruits.



Utensils
Use tongs or a spatula to handle the food instead of a fork, and don't turn the food too often. Piercing the food with a fork will release juices that you want in the meat, and may cause flare-ups.



GRILLING GUIDE – Cleaning Your Grill

Why Clean?
We've all heard the saying 'An ounce of prevention is worth a pound of cure'. This is great advice when it comes to keeping your grill clean.

Routine Care
Periodic cleaning of this grill is necessary, as grill fires can occur when grease and food debris collect in the bottom of the grill. After each use, remove any remaining food particles from the cooking grate and inside of the grill using a grill brush. Do this after the grill has cooled down, yet is still warm. It is much easier to clean food particles while warmth is still present, than after the food particles have completely cooled and hardened. This grill is not designed to be 'burned off' by closing the lid and turning the burners on High for an extended time. The excessive heat generated can cause leftover grease to catch fire, and can cause permanent damage to your grill.



General Cleaning
Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.

Porcelain surfaces: Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or glass cleaner. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains.

Painted surfaces: Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm water. Wipe dry with a soft non-abrasive cloth.

Stainless steel surfaces: Stainless steel can rust under certain conditions. This can be caused by environmental conditions such as chlorine or salt water, or improper cleaning tools such as wire or steel wool. It can also discolor due to heat, chemicals, or grease build-up. To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm water, or use a stainless steel grill cleaner. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.



Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

Storing Your Grill
- Clean cooking grates.
- Store grill in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off, disconnected, and removed from grill. Never store LP cylinder indoors.
- When removing grill from storage, follow the 'Cleaning the Burner Assembly' instructions in the Use and Care section of the Use and Care Guide.



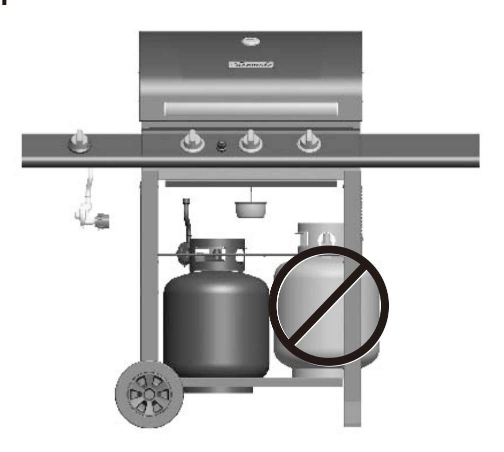
Critters
Spiders like to make their homes in the burner tubes of grills. These must be inspected and cleaned regularly to ensure there are no blockages. Refer to the Use and Care portion of this Use and Care Guide for complete information.



DANGER



- **NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.**

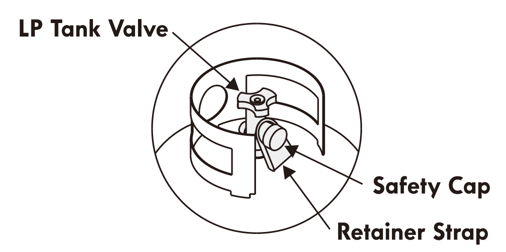


- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**
- **An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.**
- **If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call your fire department.**

LP Tank Removal, Transport And Storage

- Turn OFF all control knobs and LP cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Loosen cylinder screw beneath bottom shelf or disconnect other retention means, then lift PL cylinder up and and out of cart. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve.

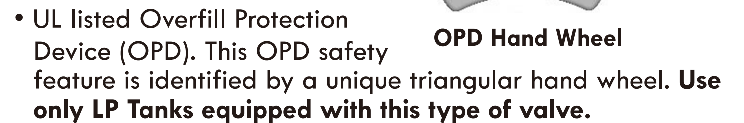
Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.



- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

LP Tank

- **The LP Tank used with your grill must meet the following requirements:**
- Use LP Tanks only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- LP Tanks must be constructed and marked in accordance with specifications for LP Tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, tanks, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP Tank collar for marking.
- LP Tank valve must have:
  - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
  - Safety relief valve.
  - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP Tanks equipped with this type of valve.**



OPD Hand Wheel

- LP Tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP Tank valve. Always keep LP Tanks in upright position during use, transit or storage.



LP Tank in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new tank** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP Tank more than 80% of LP Tank volume. Volume of propane in tank will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP Tank valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP Tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. **Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.**
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- **Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.**
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LP Tank Leak Test

For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

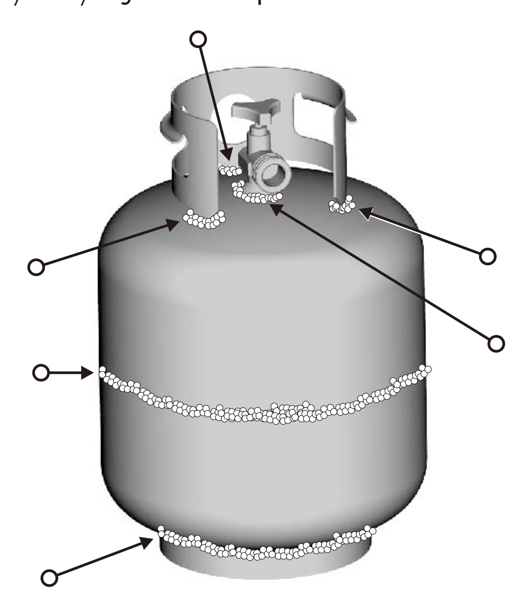


WARNING



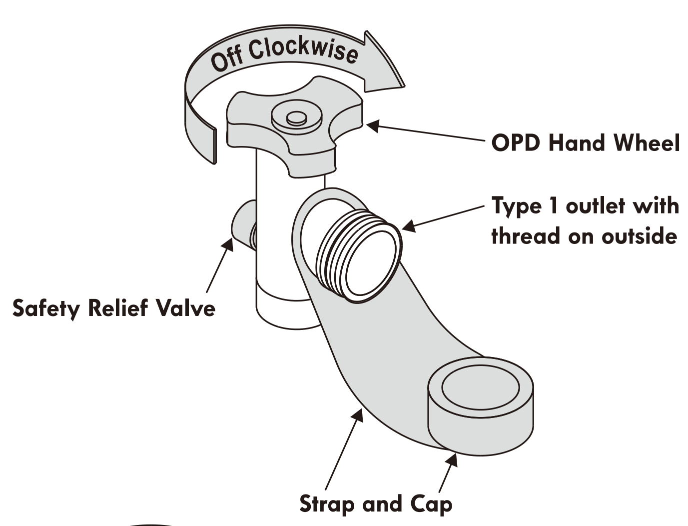
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

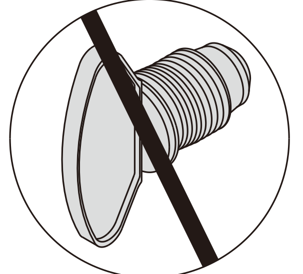
▲ **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas valve/hose/regulator components can result.



Connecting Regulator To The LP Tank

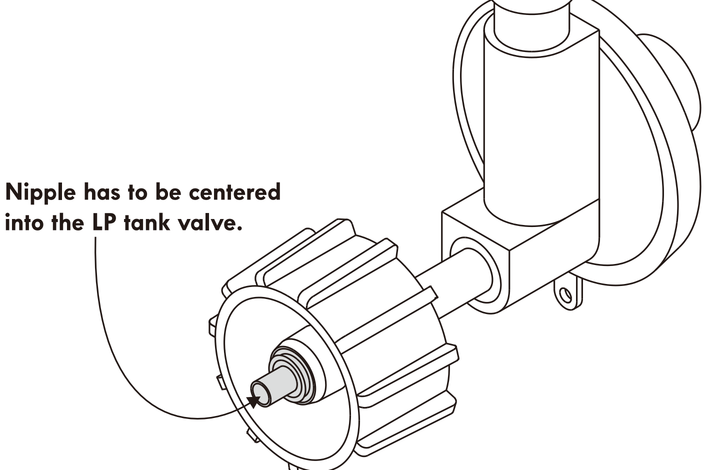
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a **full stop.**
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

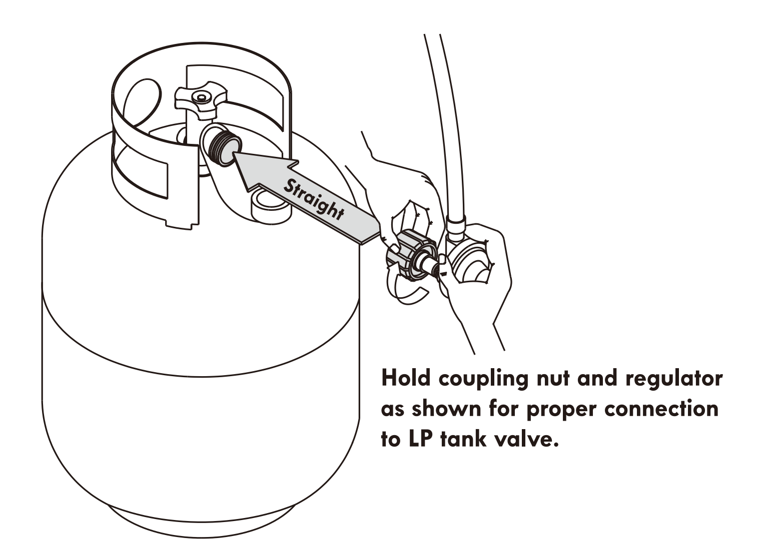




Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross-thread the connection.





Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**
Call **1-800-4-MY-HOME**® for identical replacement parts.

 **DANGER** 

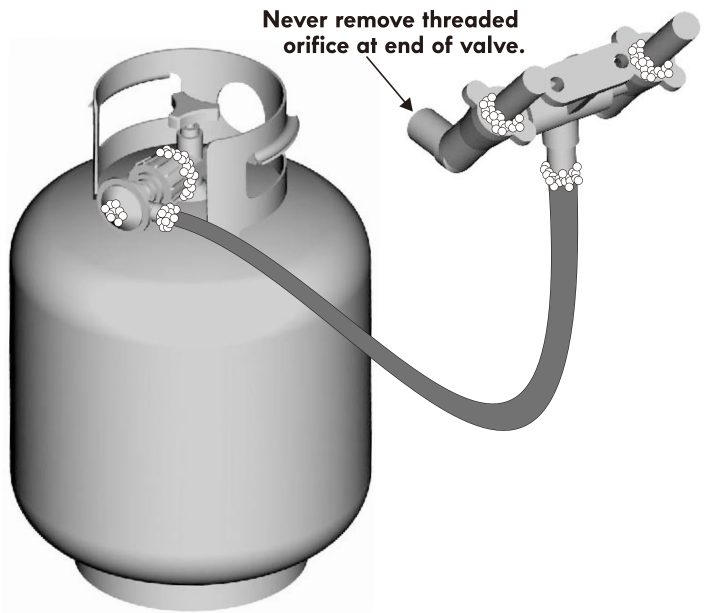
- Do not insert any tool or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve and call LP gas supplier or your fire department!

WARNING 

- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use grill until leak-tested.

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. **Turn all grill control knobs to OFF.**
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding** by calling for replacement parts at **1-800-4-MY-HOME.**®
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:

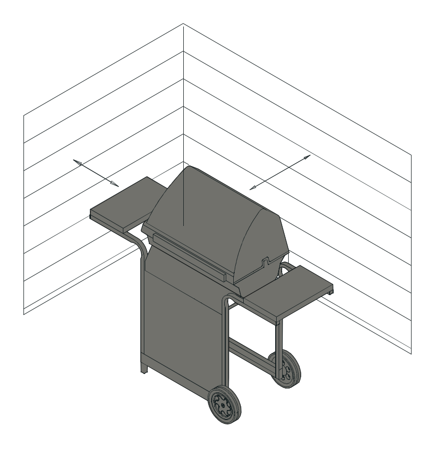


5. **If "growing"** bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts at **1-800-4-MY-HOME.**®
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

 WARNING 

For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. (Unless briquets are supplied with your grill.)
- Do not cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



- **Apartment Dwellers:** Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.
- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**

Safety Tips

▲ Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
▲ When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
▲ Never move grill while in operation or still hot.
▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
▲ Maximum load for sideburner and side shelf is 10 lbs.
▲ The grease tray must be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
▲ Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
▲ If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
▲ Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
▲ Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
▲ The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
▲ If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".
▲ If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

 CAUTION 

- **Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.**
- **Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.**
- **Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HIGH. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Follow instructions on General Grill Cleaning and Cleaning The Burner Assembly to prevent grease fires.**

Ignitor Lighting the Grill

Do not lean over grill while lighting.

1. Turn **OFF** gas burner control valves.
2. Turn **ON** gas at LP cylinder.
3. **Open lid during lighting.**
4. To ignite, push and turn the **IGNITION BURNER** knob to **HI.**
5. Push and hold **ELECTRONIC IGNITION** button until the **IGNITION BURNER** lights.
6. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls **OFF**, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
7. To ignite remaining burners, turn each burner knob in sequence to the **HI** position, starting with the burner closest to the **IGNITION BURNER.**

Ignitor Lighting (continued)

8. Once each burner has ignited, turn knobs to desired setting.
9. If ignitor does not work, follow match lighting instructions.

 **WARNING** 

Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.

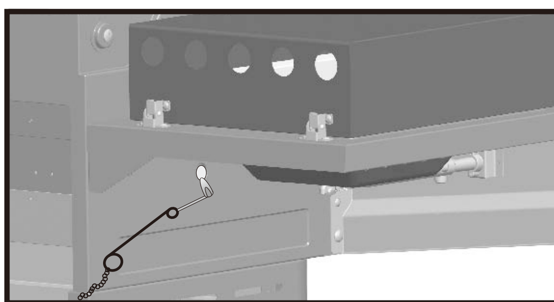
 **CAUTION** 

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Match-Lighting

Do not lean over grill while lighting.

1. **Open lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on right or left side of grill.
3. Push in and turn far right or far left burner knob to the **HI** position, depending on match light hole selected. Be sure burner lights and stays lit.
4. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the **HI** position.



Sideburner Ignitor Lighting

Do not lean over grill while lighting.

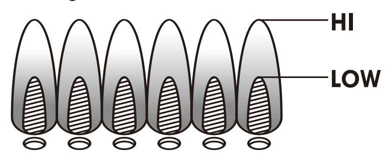
1. **Open sideburner lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Turn sideburner knob to the **HI** position, push and hold **ELECTRONIC IGNITION** button.
3. If sideburner does NOT light within 5 seconds, turn knob to **OFF,** wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

Sideburner Match Lighting

1. **Open sideburner lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Remove steamer tray and basket.
3. Place lit match near burner.
4. Turn sideburner knob to the **HI** position. Be sure burner lights and stays lit.
5. Replace steamer tray and basket.

Burner Flame Check

- Remove cooking grates and Heat Diffusers. Light burners, rotate knobs from **HI** to **LOW.** You should see a smaller flame in **LOW** position than seen on **HI.** Perform burner flame check on sideburner, also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to the **OFF** position. Turn LP cylinder **OFF** by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- **Turn gas off at LP cylinder.** Press and hold electronic ignitor button. A "Clicking" should be heard and spark seen each time between each collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

- **Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves.** Knobs lock in **OFF** position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to **LOW** position then turn back to **OFF** position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only identical replacement part valve/hose/regulator as specified in the Parts List of this Use and Care Guide.

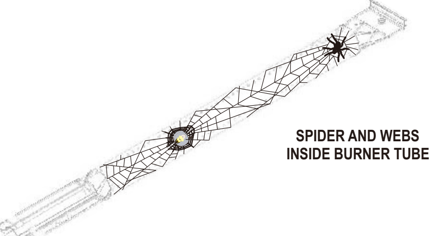
General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory **(and should never be painted)**. Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.**
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

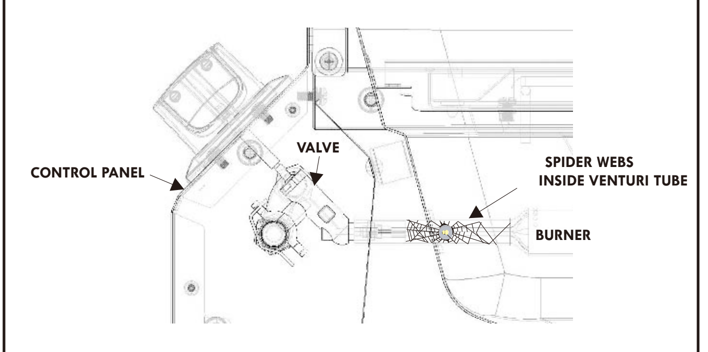
 **CAUTION** 

SPIDER ALERT!

Important: Always ensure that the venturi burner tubes are clean. A venturi burner tube has a narrow area in which spiders tend to build nests.



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the burner tubes.



Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s) obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the burner tube behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi tube assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturers.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting grill.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. **Turn gas OFF at control knobs and LP cylinder.**
2. Remove cooking grates and heat diffusers.
3. Remove carryover tubes and burners.
4. Detach electrode from burner.

   NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.
5. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.
   (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

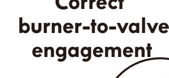
   

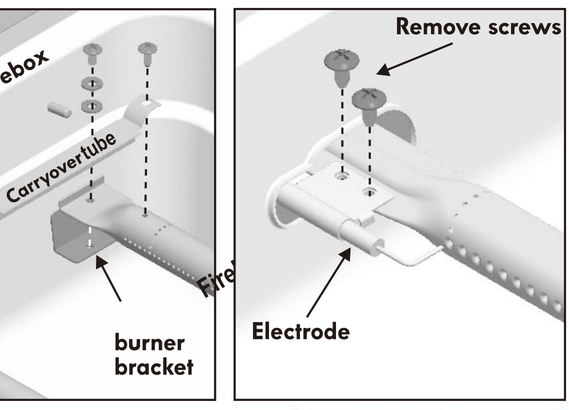
   (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.
   (C) **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

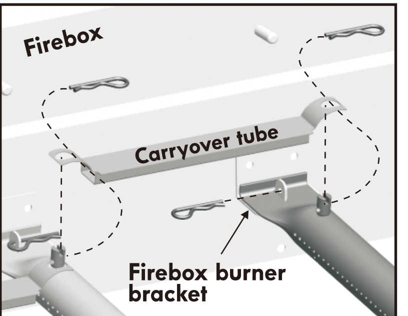
VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustration at right.

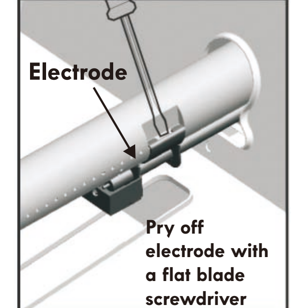
9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace heat diffusers and cooking grates.

Correct burner-to-valve engagement











Kenmore Exclusive Steamer Feature

Your grill includes the new and innovative Steamer feature from Kenmore. To set up the steamer, follow the assembly instructions in the Use and Care Guide.

Cooking with steam is easy, fast, and it helps keeps in the natural flavors of the food. Steaming also helps food retain more of the natural nutrition sometimes cooked off in boiling. You can steam almost any type of food. Vegetables, Chicken, Fish, and Seafood work great. The only food to avoid is beef. Beef will dry up when steamed.

Once you have the steamer set up, it's just like using one in your kitchen. To steam the foods, cut them into uniform pieces. This will ensure that the food is cooked evenly. Place them on the steamer basket on a single layer with slight spacing between each piece. The food pieces should not be touching, ensuring that each piece is steamed evenly.

Some hints for maximizing your steaming experience:

- Make sure the water is below the basket. If the water is in contact with the food, you will end up boiling it.
- Try to limit the number of times you open the lid to check the food. This will allow all of the steam to escape and extend your cooking time.
- During use you should see steam escaping from the lid. Monitor the holes in the back of the lid to detect the presence of escaping steam. If you do not see steam escaping, check to make sure your burner is on high and that you have water in the tray.
- For most cooking you will not need to add more water during the cooking process, but if you do, pour it through the basket in a corner away from the food.
- Don't be afraid to use spices and rubs on the food. They will not get washed or cooked off during the steaming process. For a little extra flavor, dilute a small amount of BBQ sauce or marinade in the water before you begin the steaming process.



Steamer Recipes

Steamed Corn-on-the-Cob

Ingredients

- 2 ears corn, husked
- 2 tablespoons salt

Directions

1. Husk corn. Set aside.
2. Fill steamer with water. Add salt to water.
3. Close lid over steamer.
4. Turn burner on high until steam is seen escaping from holes in lid.
5. Place corn into steamer basket, whole or cut in half, being sure to keep spacing between food pieces.
6. Open lid, place basket on tray, close lid.
7. Once water comes to a boil, steam the corn for approximately 25 minutes, keeping the lid closed. If water is rapidly boiling, turn down burner. Water should be at a low boil, just enough to create steam.
8. Keep an eye on the water, and if it starts to boil out, add more so that water doesn't evaporate and scorch the corn.
9. When corn is done, remove the basket from tray and then remove corn from basket with tongs.
10. Serve with butter and sprinkle with salt, to taste.

Steamed Shrimp Pasta

Ingredients

- ½ cup white cooking wine
- ½ lbs fresh shrimp
- 4 oz. of angel hair pasta (broken in half)
- ½ cup Alfredo sauce
- 1 tablespoon of black pepper

Directions

1. Pour wine into steamer tray. Fill rest of steamer with water.
2. Simmer Alfredo sauce on warming rack or on another burner while cooking other items.

3. Close lid Over steamer (DO NOT place basket on steamer before closing lid).
4. Turn burner on high until water is at a slight boil.
5. Open lid and place angel hair pasta in boiling water.
6. Continue to boil water, stirring pasta occasionally to keep from clumping up.
7. After 5 minutes, place shrimp in steamer basket and sprinkle with black pepper.
8. Open lid, place basket on tray and close lid.
9. Continue to Steam until shrimp turn pink and are cooked completely.
10. Remove Basket and dump shrimp into serving bowl.
11. Place basket over water drain. Remove tray with water/pasta from burner and use. basket to strain pasta. Dump pasta into serving bowl.
12. Add Alfredo sauce to serving bowl and stir. Serve.

Steamed Asparagus

Ingredients

• 1 bundle fresh asparagus

• 1 cup lemon juice

• 1 teaspoon salt

• 2 garlic cloves

Directions

1. Cut woody ends from asparagus.
2. Remove skin from garlic and crush under knife.
3. Pour lemon juice into Steamer Tray. Fill rest of steamer with water. Add salt.
4. Close lid over steamer.
5. Turn burner on high until steam is seen escaping from holes in lid.
6. Turn burner to medium and place asparagus in steamer basket and sprinkle crushed garlic over asparagus. Open lid and place steamer basket into tray. Close the cover. Take care that lemon juice does not scorch.
7. Reduce heat to a simmer and steam until crisp-tender. Time will vary depending on thickness of spears, and preferences of chef. Check at 5 minute intervals
8. Remove spears and serve.

Steamed Scallops

Ingredients

• ½ lbs. scallops

• 1 cup lemon juice

• 1 teaspoon garlic, crushed

Directions

1. In a small bowl mix together the scallops and 1/2 cups lemon juice and garlic.
2. Fill steamer tray with water. Add salt to water. Close the lid over steamer.
3. Turn burner on high until steam is seen escaping from holes in back of lid.
4. Turn burner to medium, open lid and place scallops into steamer basket, being sure to keep spacing between food pieces.
5. Steam the scallops, keeping lid closed. If water is rapidly boiling, turn down burner. Water should be at a low boil, just enough to create steam. Take care that lemon juice does not scorch.
6. Keep an eye on the water, and if it starts to boil out, add more so that water doesn't evaporate and scorch scallops.
7. When scallops are done, remove basket from tray; then remove scallops from basket with tongs.
8. Drizzle remaining lemon juice over scallops. Serve with butter and sprinkle with salt, to taste.

PARTS LIST

Key	Qty	Description	Part Number
1	1	LEFT CART ASSEMBLY	G457-0800-W1
2	4	CASTER SOCKET	G408-0036-W1
3	1	RIGHT CART ASSEMBLY	G457-0900-W1
4	1	GROMMET	G501-0039-W1
5	2	CASTER, LOCKING	G350-0023-W1
6	2	CASTER, FIXED	G350-0024-W1
7	1	BOTTOM SHELF	G457-1000-W1
8	1	WEIGHT BLOCK	G651-0012-W1
9	2	FRONT PANEL	G457-0023-W1
10	1	TANK EXCLUSION WIRE	G457-0025-W1
11	1	TOP LID	G457-0100-W1
12	1	TEMPERATURE GAUGE	G529-0002-W1
13	2	BEZEL, F/ HANDLE	G457-0003-W1
14	1	HANDLE F/ TOP LID	G457-0002-W1
15	2	SILICONE RUBBER BUMPER, F/ MAIN LID	G527-0002-W1
16	2	SILICONE REAR RUBBER BUMPER, F/ MAIN LID	G303-0038-W1
17	1	TOP LID HARDWARE	G527-0028-W1
18	1	FIREBOX	G457-4000-W1
19	4	MAIN BURNER TUBE, NO ELECTRODE	G432-D700-W1
20	1	ELECTRODE, MAIN BURNER	G350-0064-W1
21	3	FLAME CARRY OVER TUBE	G614-0095-W1A
22	1	MAIN CONTROL PANEL	G457-0011-W1
23	1	HOSE VALVE REGULATOR	G457-6000-W1
24	5	CONTROL KNOB	G529-0013-W1
25	5	BEZEL, KNOB	G457-0012-W1
26	1	LOGO PLATE	G614-0097-W1
27	1	REAR BRACE	G457-1100-W1
28	1	LEFT SIDE SHELF	G457-0400-W1
29	1	FASCIA, F/ LEFT SHELF	G457-0016-W1
30	1	RIGHT SIDEBURNER SHELF	G457-0500-W1
31	1	FASCIA, F/ RIGHT SHELF	G457-0018-W1
32	1	DRIP PAN, F/ SIDEBURNER	G457-0042-W1
33	1	HEAT SHIELD, SIDEBURNER	G457-0043-W1
34	2	SILICONE RUBBER BUMPER, F/ SIDEBURNER	G501-0066-W1
35	1	SIDE BURNER	G457-0600-W1
36	1	ELECTRODE, F/ SIDEBURNER	G515-0039-W1
37	1	CLIP, F/ SIDE BURNER	G405-0019-W1
38	1	LID, F/ SIDE BURNER	G457-0046-W1
39	1	HINGE, F/ SIDEBURNER	G606-1000-W1
40	1	HANDLE, F/ SIDEBURNER	G517-0011-W3
41	2	BEZEL, F/ SIDEBURNER HANDLE	G457-0020-W1
42	1	STEAMER PLATE	G457-0022-W1
43	1	STEAMER PAN	G457-0019-W1
44	1	SIDEBURNER GRATE	G457-0021-W1
45	1	CLIP, F/ GREASE CUP	G305-0043-W2
46	1	GREASE CUP	G430-0033-W1
47	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE	G430-0008-W1
48	1	BUTTON, F/ EI MODULE	G501-0072-W3
49	2	COOKING GRATE	G457-0005-W1
50	1	WARMING RACK	G457-0004-W1
51	4	HEAT DIFFUSERS	G457-0041-W1
52	1	WIRE, F/ SIDEBURNER ELECTRODE	G507-0035-W1
53	1	TANK THUMBSCREW	G505-0047-W1
54	1	MATCH HOLDER	G401-0079-W1

NOT Pictured

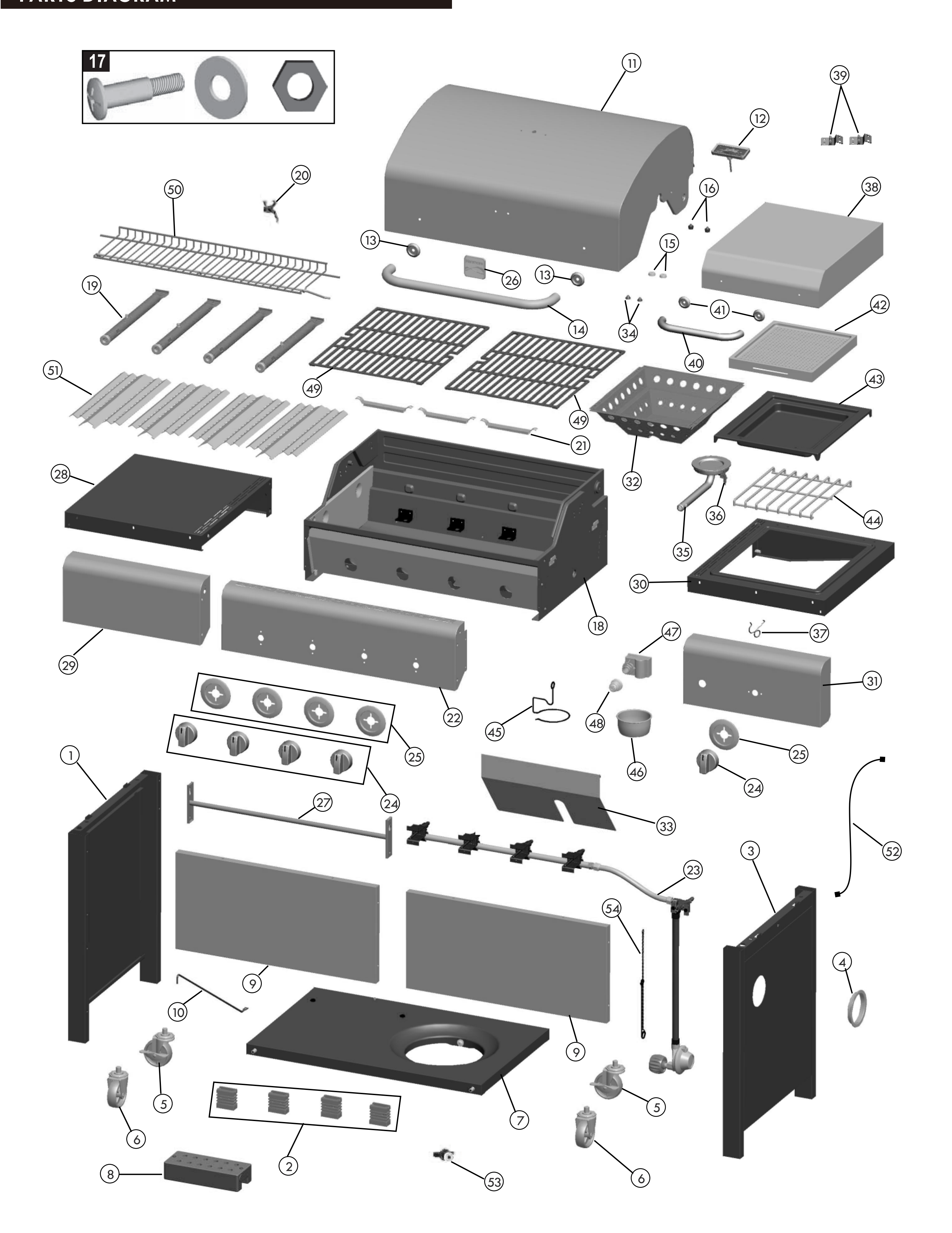
Key	Qty	Description	Part Number
...	1	CASTER PIN	G350-0026-W1
...	1	PRODUCT MANUAL, ENGLISH	G457-010801-W1
...	1	PRODUCT MANUAL, SPANISH	G457-010802-W1
...	1	HARDWARE PACK	G457-B001-W1

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-241-7548 for replacement.

To order replacement part after using grill, call 1-800-4-MY-HOME®.

NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

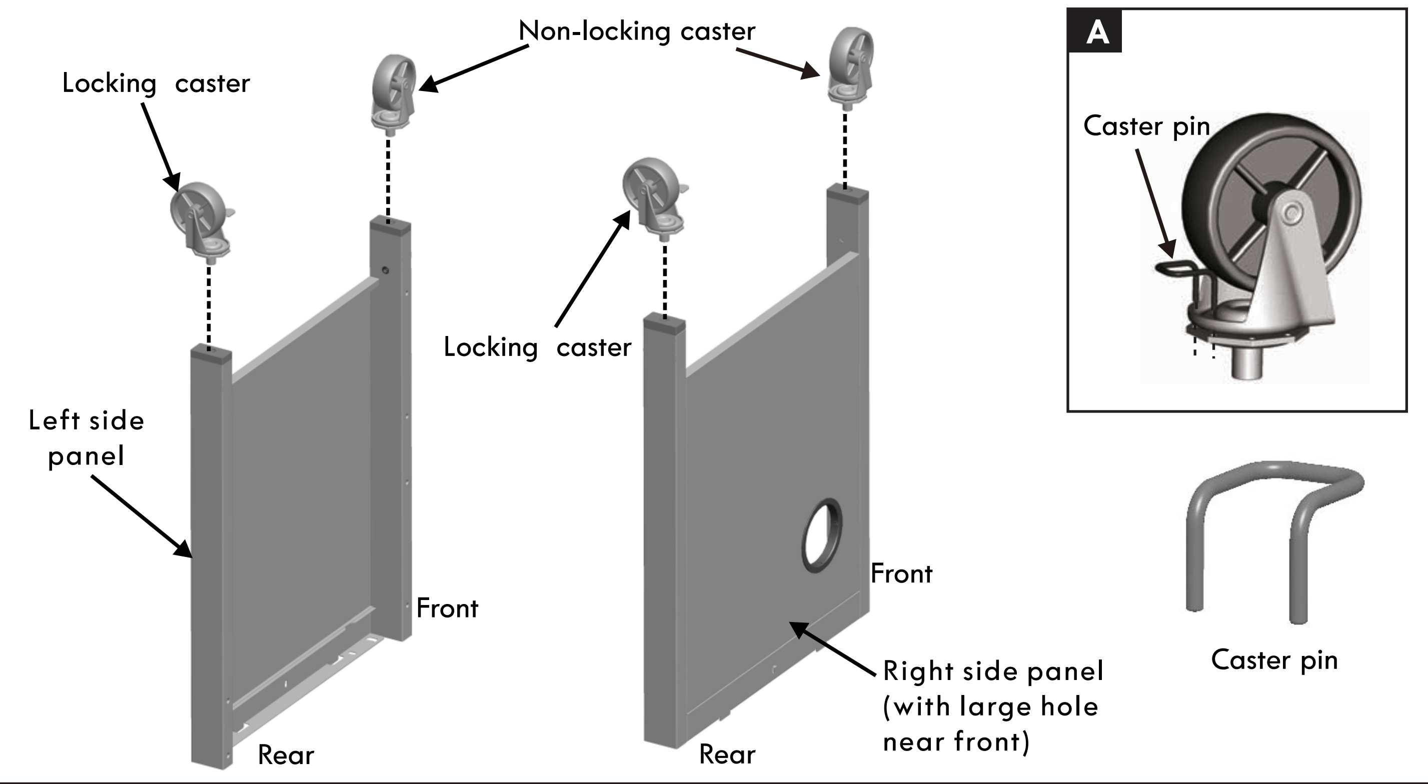
PARTS DIAGRAM



ASSEMBLY

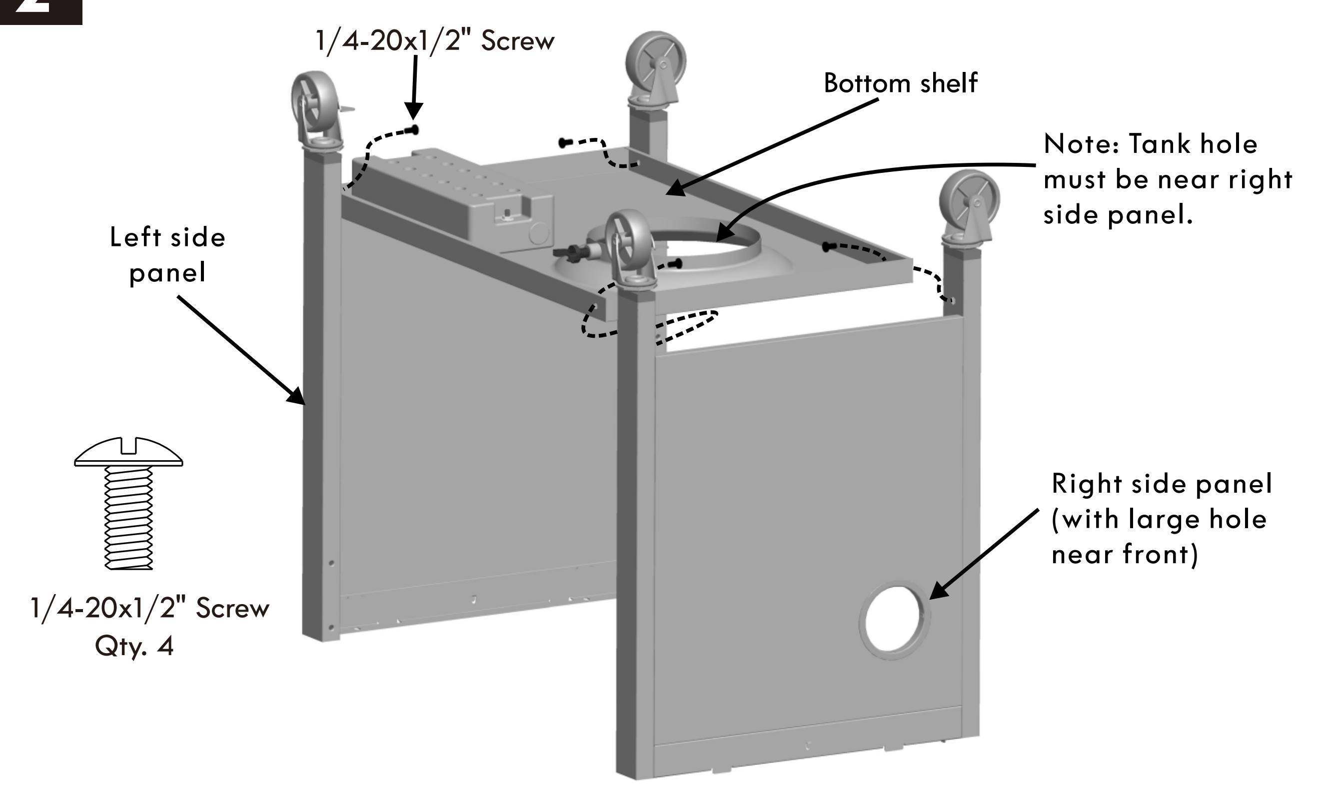
1

Place left side panel upside down. Insert Caster Pin into the caster mounting plate to lock caster in place for tightening, shown A. Spin the caster clockwise into the threads on the legs of left side panel until secure. Remove Caster Pin and repeat above to install casters on right side panel. Make sure the two locking casters are secured at the rear and the non-lock casters are secured at the front. After all 4 casters are secured save the Caster Pin for future caster removal or attachment.



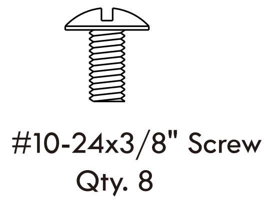
2

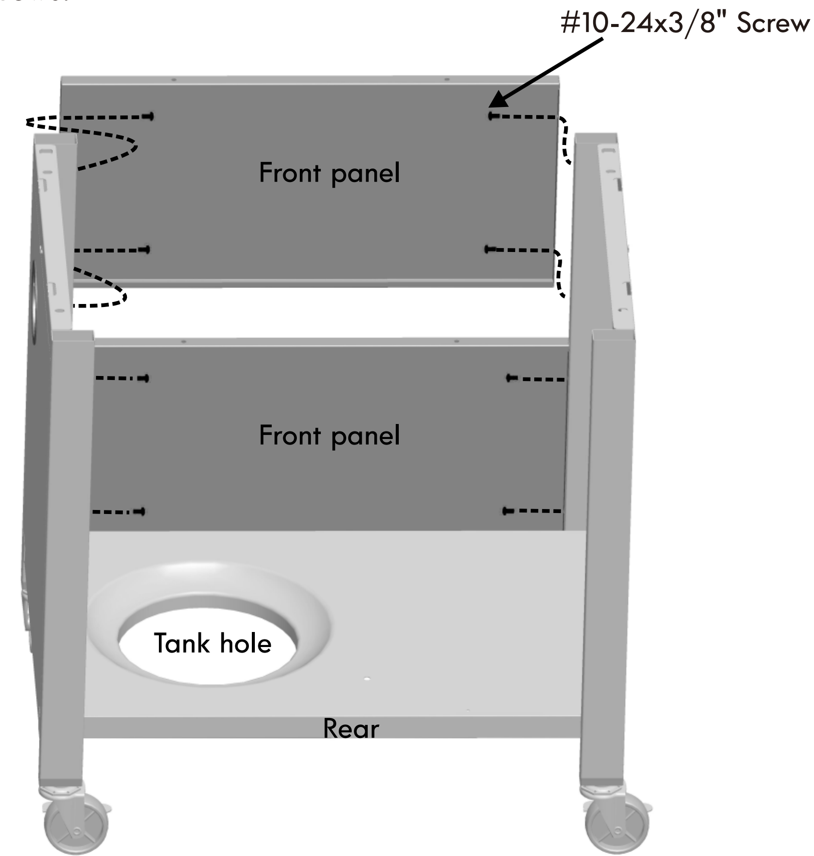
Attach bottom shelf to left and right side panel with four 1/4-20x1/2” screws.



3

Place front panels between side panels as shown. Attach to left and right side panels with eight #10-24x3/8" screws.

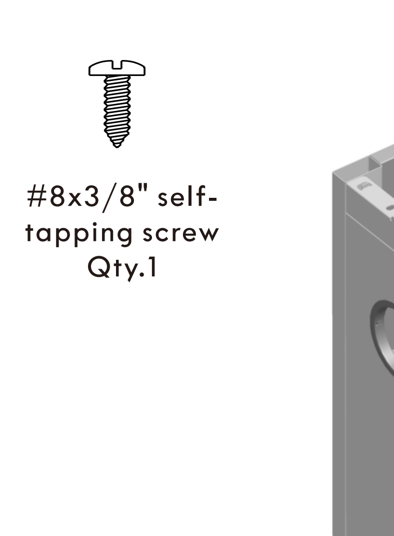


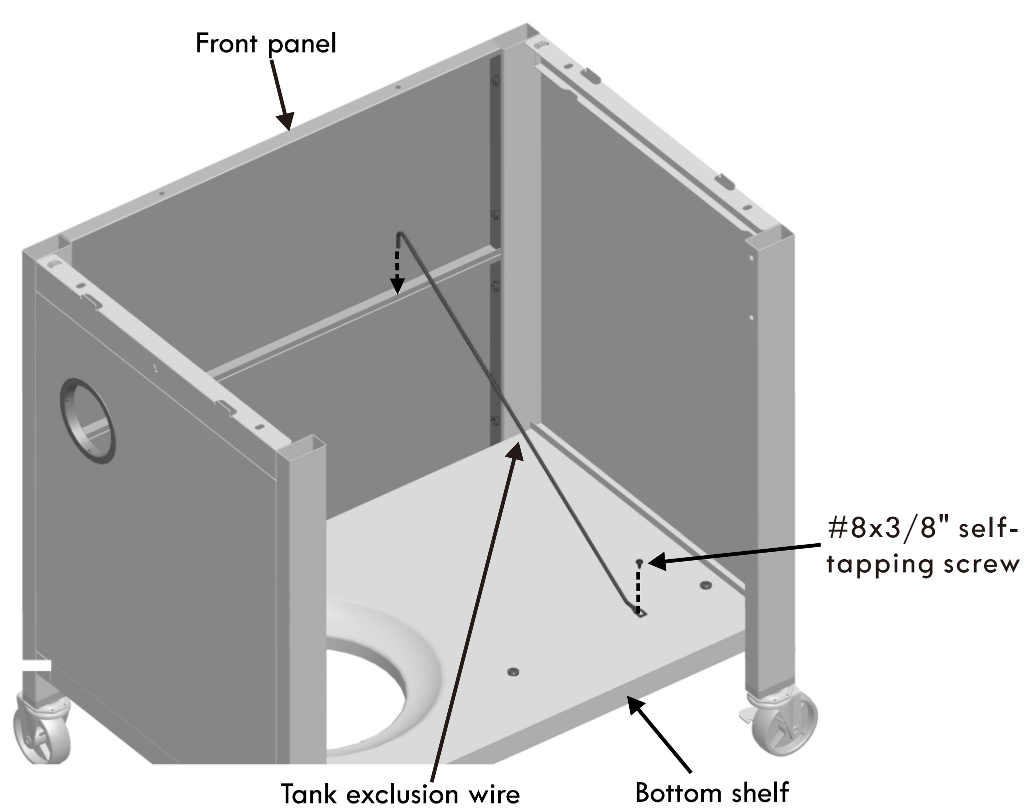




4

Hook tank exclusion wire into the hole on front panel; attach other end to bottom shelf with one #8x3/8” self-tapping screw.







This step requires two people to lift and position grill head onto cart.
Carefully lower the grill head onto the cart. Make sure that regulator hose and main burner ignitor wire are hanging outside the cart. Attach grill head to cart with four 1/4-20x1/2" screws. Untie main burner ignition wire from regulator hose.

1/4-20x1/2" Screw
Qty. 4

Grill head

Firebox side panel sits behind the upright tab

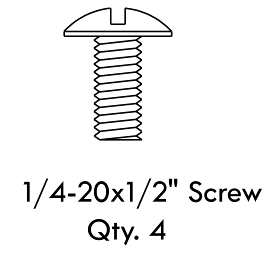
Main burner ignitor wire

1/4-20x1/2" Screw

Regulator

6

At back of grill, attach rear brace to left and right side panels with four 1/4-20x1/2" screws.
NOTE: Attach brace with keyhole slots facing up.



1/4-20x1/2" Screw
Qty. 4

Rear brace

1/4-20x1/2" Screw



Attach one 1/4-20x1/2" screw to left side of control panel with half of the threads left showing. Place the key hole slot on left side fascia onto the screw. At same time, hang left side shelf on side shelf brackets (A). Do not fully tighten screw until end of this step.
Attach rear of shelf using one 1/4-20x 1/2" screw (B).
Inside firebox, attach left side shelf using one #10-24x1/2" screw and 5mm fiber washer at rear, and attach at front with one 1/4-20x3/4" screw and 7mm fiber washer (C). Attach front of fascia using two 1/4-20x1/2" screws (D). Fully tighten the screw inserted at the beginning of this step.

1/4-20x3/4" screw
Qty. 1

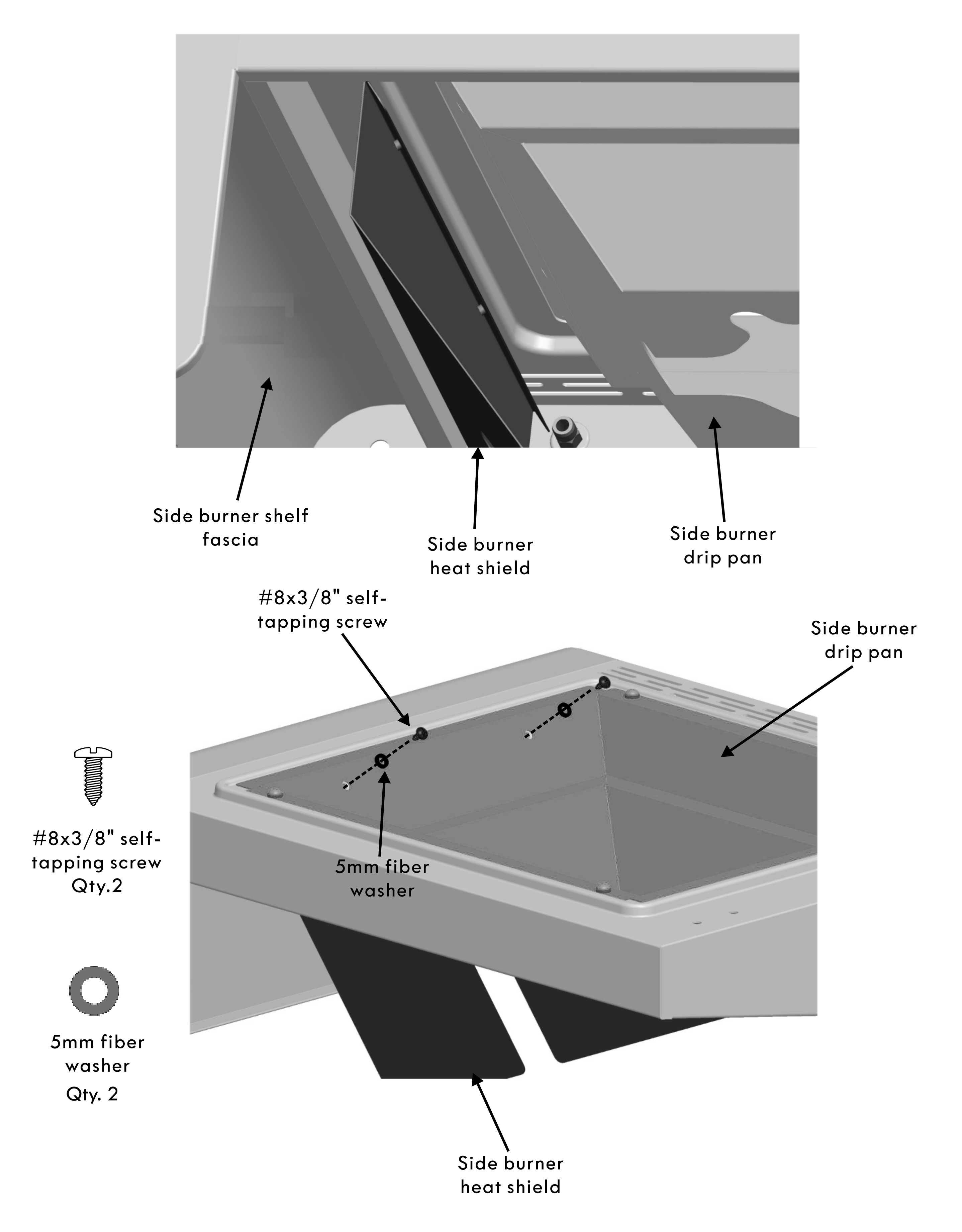
#10-24x1/2" screw
Qty. 1

1/4-20x1/2" Screw
Qty. 4

7mm fiber washer
Qty. 2

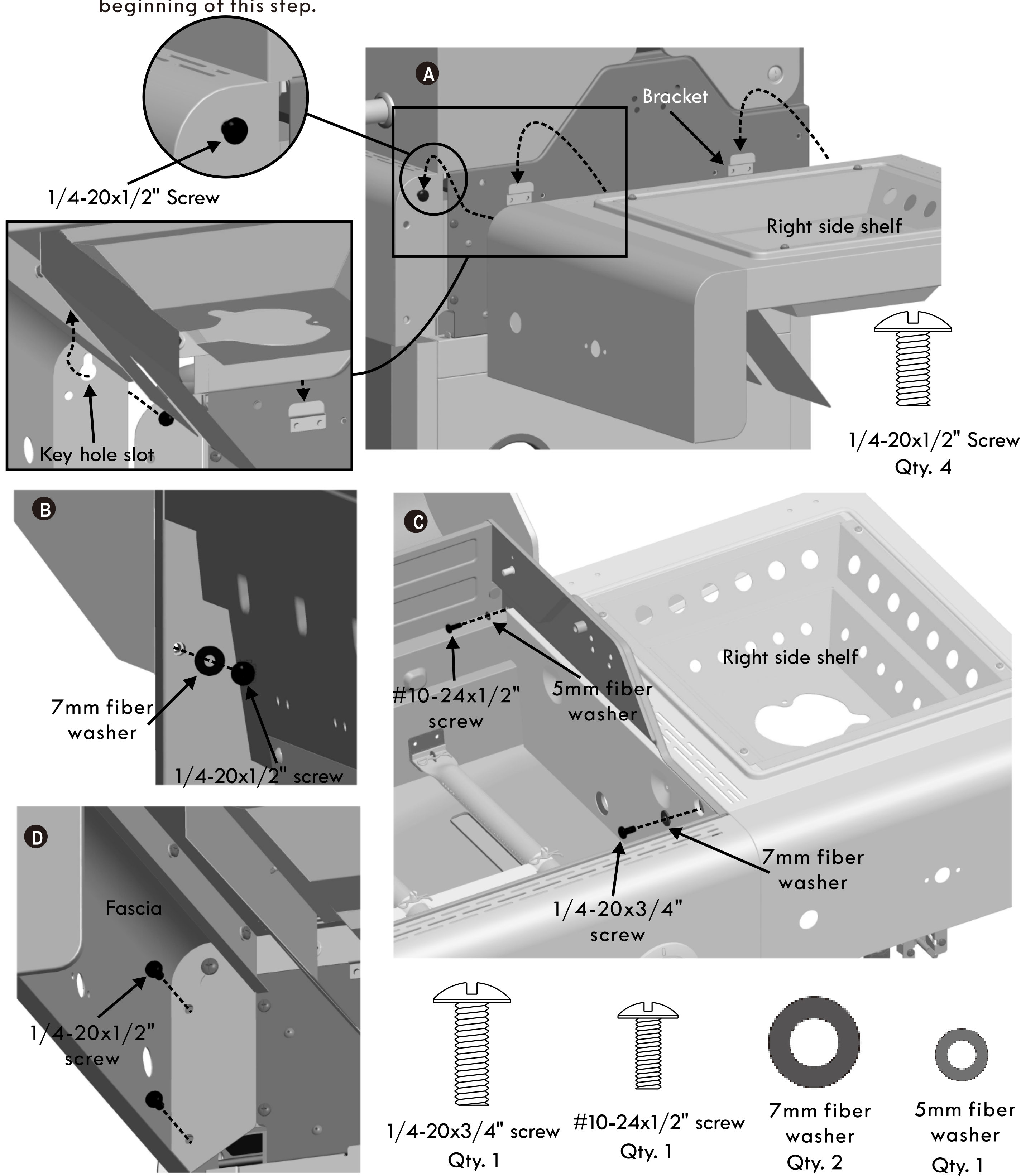
5mm fiber washer
Qty. 1

8 Attach side burner heat shield to side burner drip pan using two #8x3/8" self-tapping screws and 5mm fiber washers.



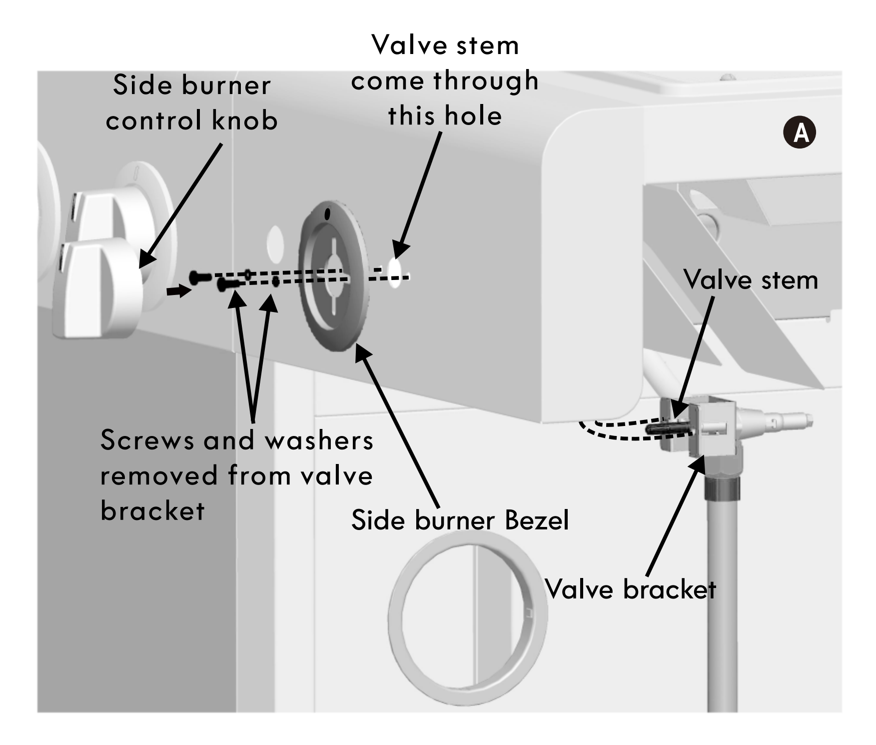
9

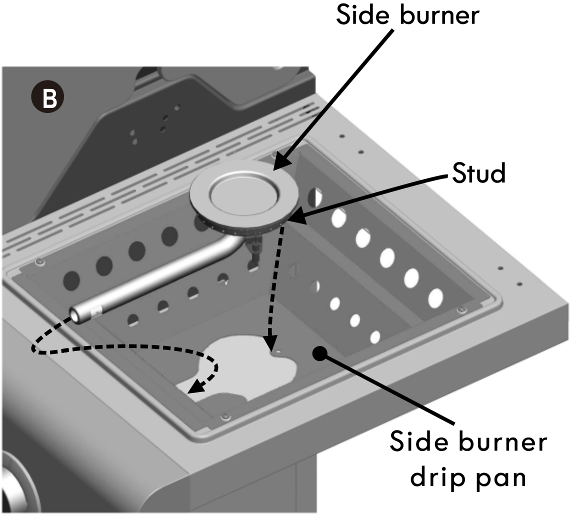
Attach one 1/4-20x1/2" screw to right side of control panel with half of the threads left showing. Place the key hole slot on fascia onto the screw. At same time, hang right side shelf on side shelf brackets (A).
Attach rear of shelf using one 1/4-20x 1/2" screw (B).
Inside firebox, attach right side shelf using one #10-24x1/2" screw and 5mm fiber washer at rear, and attach at front with one 1/4-20x3/4" screw and 7mm fiber washer (C). Attach front of fascia using two 1/4-20x1/2" screws (D). Fully tighten the screw inserted at the beginning of this step.

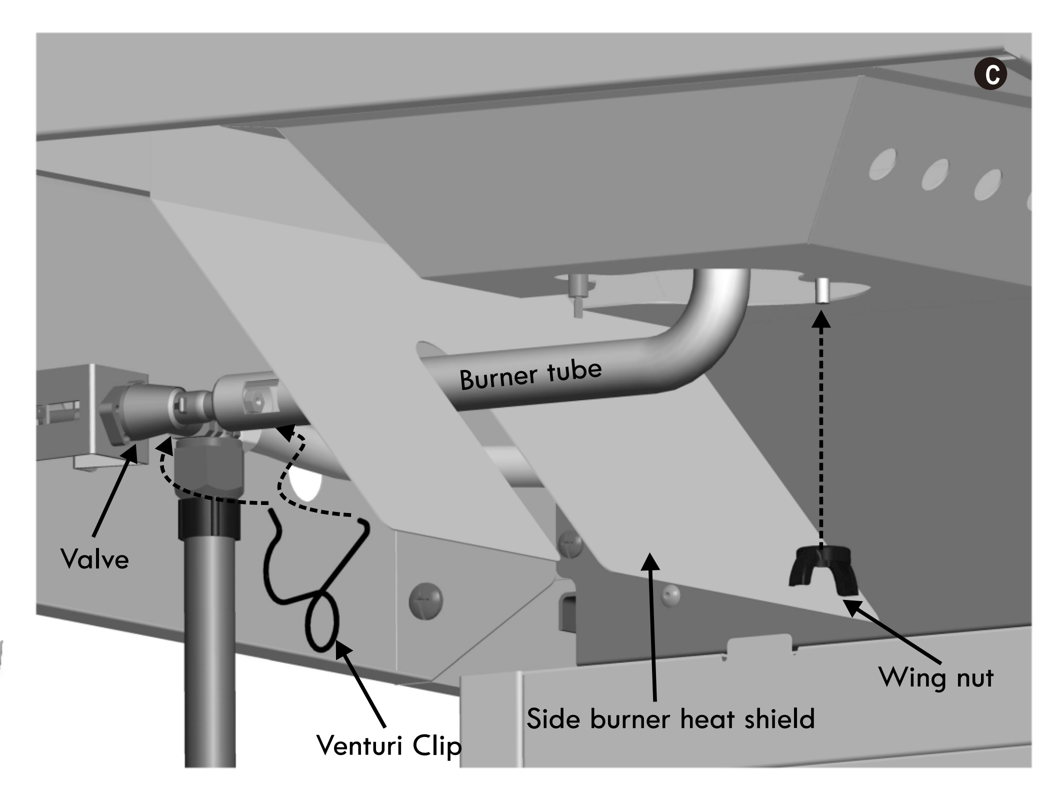


10

Remove the two factory-attached screws and washers from the side burner valve bracket (A). Use the same screws and washers to attach the side burner bezel and valve bracket to the side shelf fascia (A). Press side burner control knob onto valve stem (A).
Place side burner into shelf (B). Fit burner tube over valve (C). Fit stud on burner bottom into small hole in burner drip pan (B). Under drip pan, secure stud with wing nut (C).
Make sure valve is secure within burner tube. Hook venturi clip to hole in burner tube and around manifold (C).







Wing Nut
Qty. 1



Place side burner lid onto right side shelf and align hinge holes with holes in shelf. Secure hinges to shelf with four #8-32x3/8" screws and #8 nuts.

Side burner lid

Right side shelf

#8-32x3/8" screw

#8-32x3/8" screw
Qty. 4

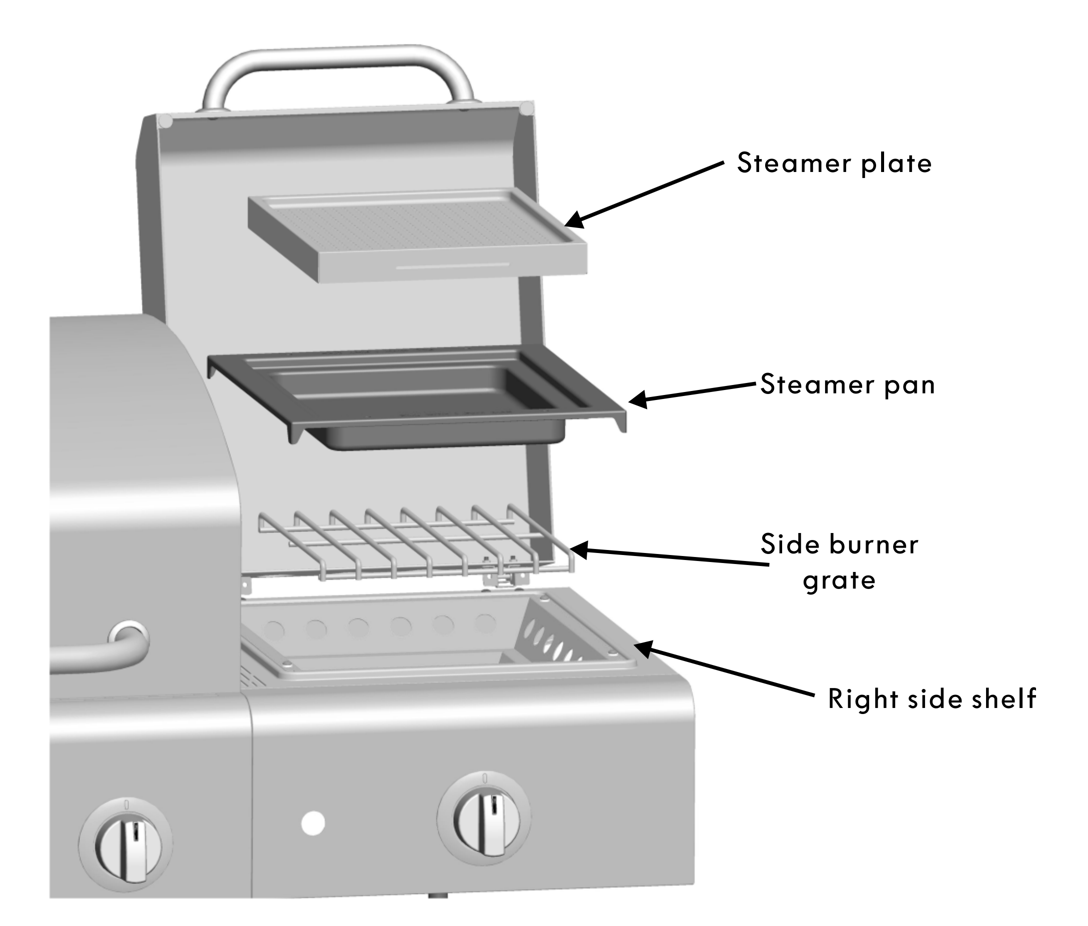
Hinge

#8 nut

#8 nut
Qty. 4

12

Place side burner grate, steamer pan and steamer plate into right side shelf as shown.



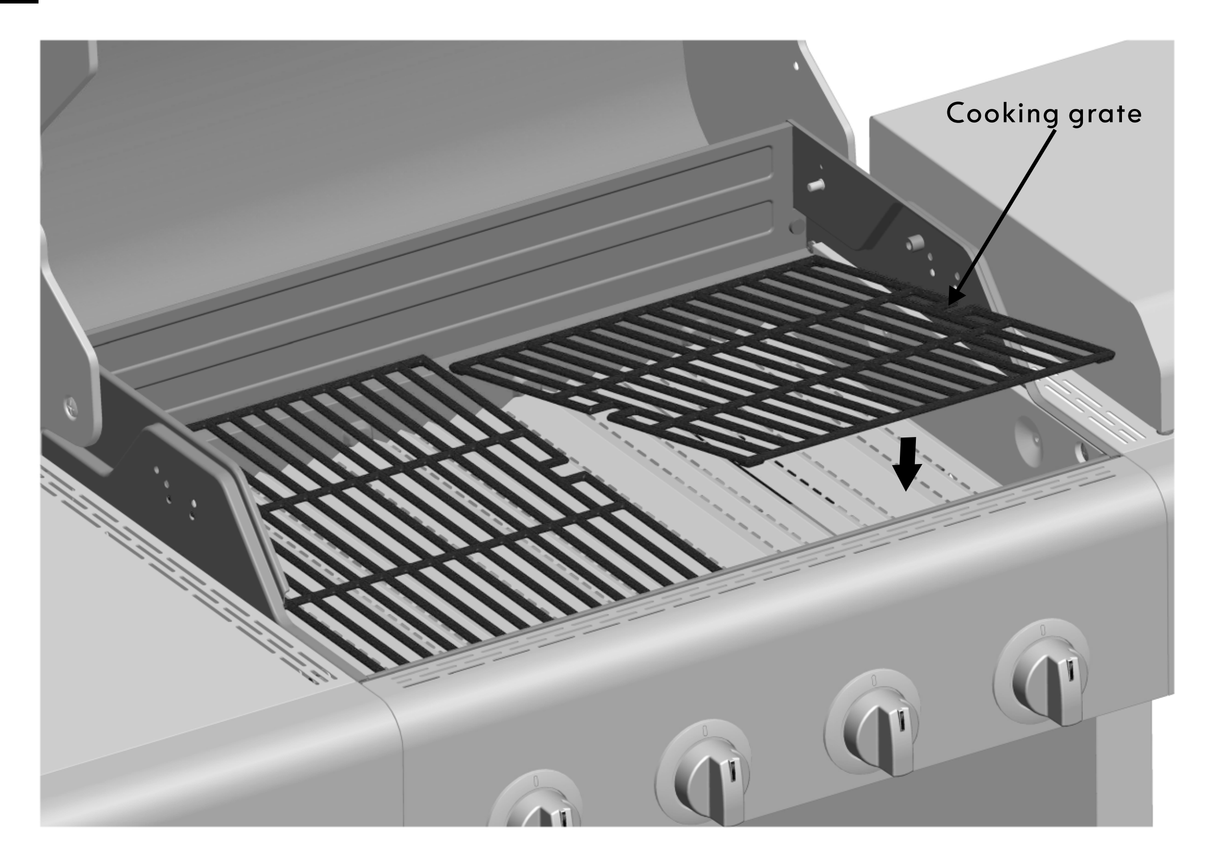
13

Place heat diffusers over burners by inserting tabs into slots in front of firebox. Opposite ends of heat diffusers rest at back of firebox.

Heat diffuser

14

Place cooking grates into firebox.



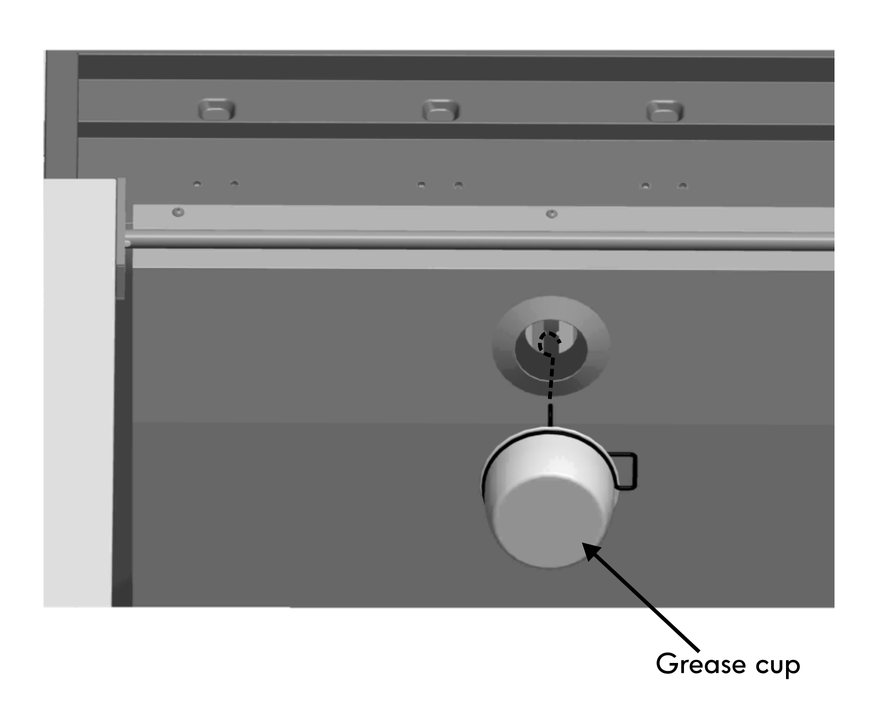
15

Insert ends of Warming Rack pivot wire into holes in sides of grill lid. Insert ends of Warming Rack leg wires into holes in sides of firebox.
NOTE: Pivot and leg wires, running side-to-side, should be under wires running front-to-back. If pivot and leg wires are on top, Warming Rack is installed upside-down.

Warming Rack
Pivot Wire
Leg Wire

16

Inside of the cart, hang grease cup under grease drip hole as shown.

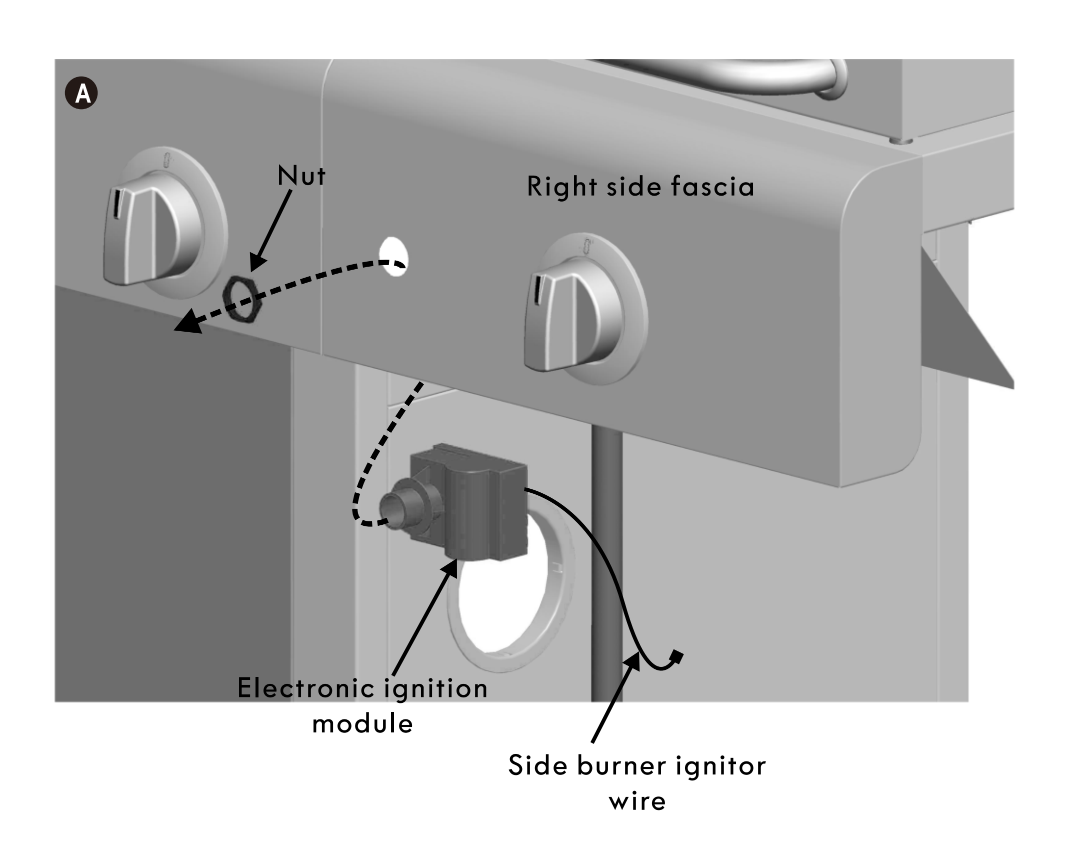


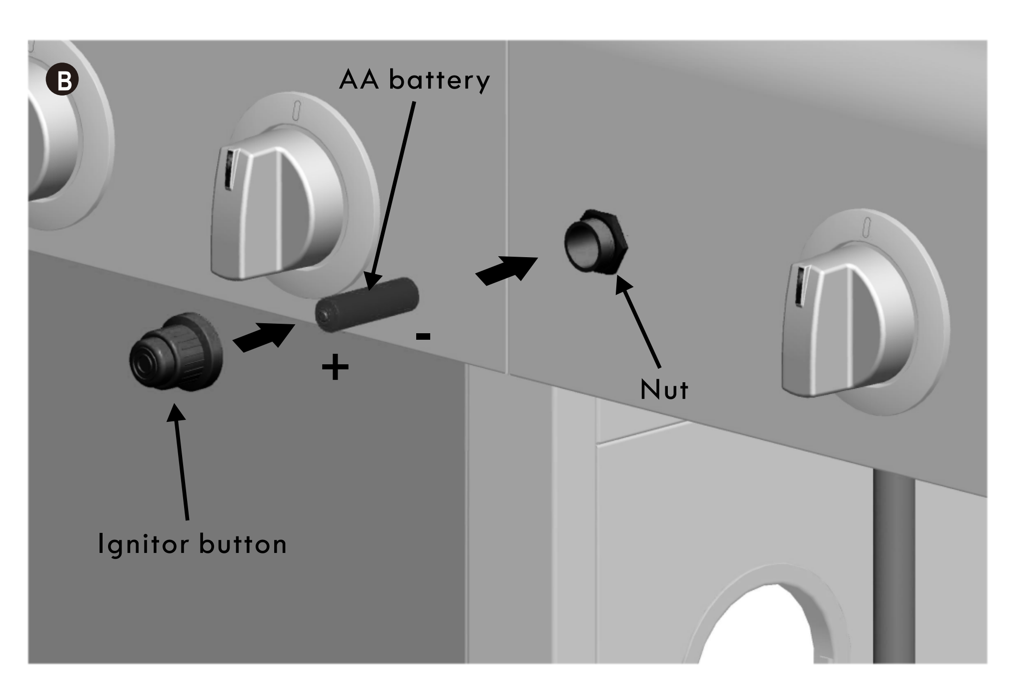


Failure to install grease cup will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage



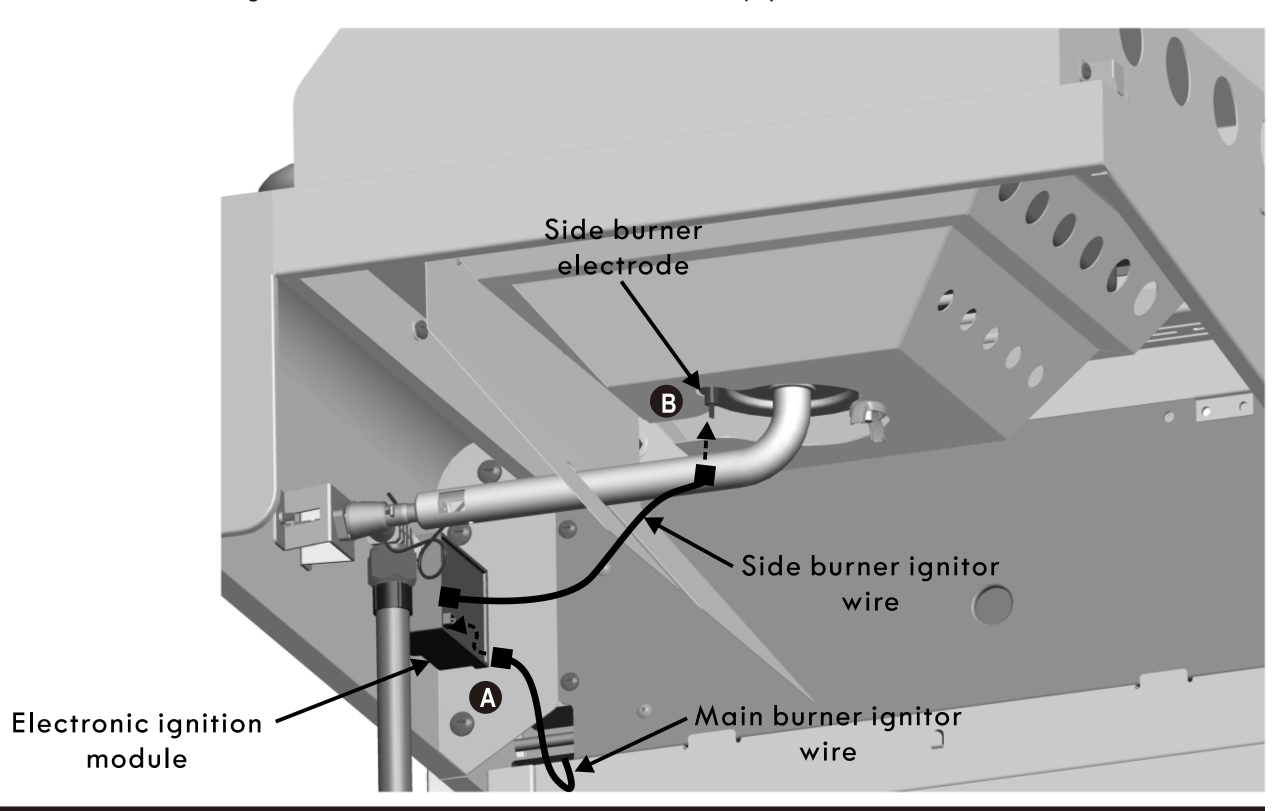
Unscrew ignitor button and nut from electronic ignition module. Attach electronic ignition module to right side fascia with the nut (A). Insert one AA battery into electronic ignition module, negative (-) end first. Replace ignitor button (B).





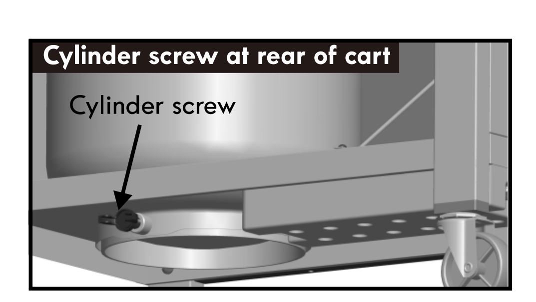
18

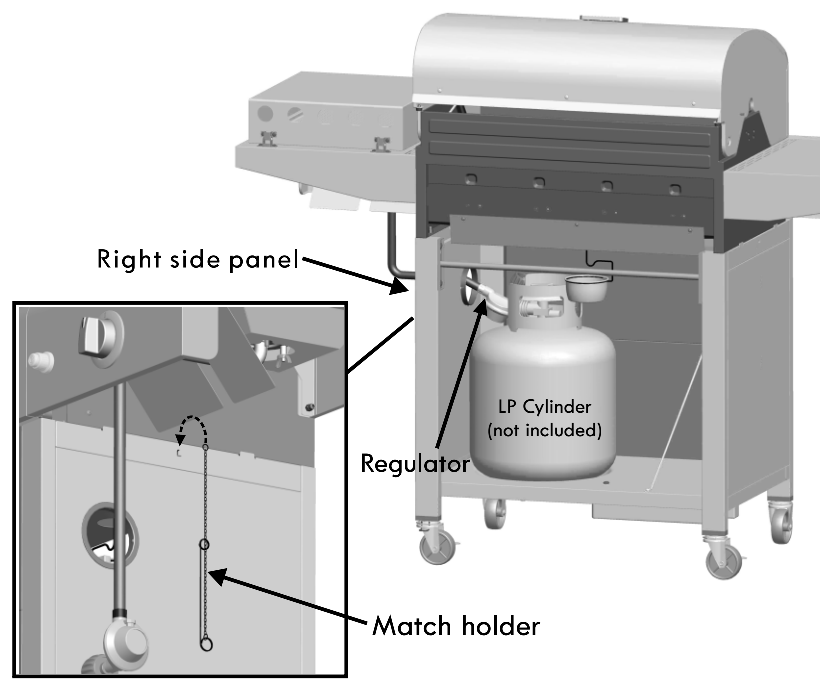
Attach main burner ignitor wire to electronic ignition module (A).
Attach side burner ignitor wire to side burner electrode (B).



19

LP CYLINDER IS SOLD SEPARATELY. Use only with an OPD (over-fill protection device) equipped LP cylinder. Fill and leak check the cylinder before attaching to grill and regulator (see Use & Care section). Once cylinder has been filled and leak checked, place cylinder into hole in bottom shelf. Make sure cylinder valve is facing right side panel. Secure cylinder with cylinder screw under bottom shelf. Insert regulator through large hole in right side panel. See Use & Care section of this manual to perform the "Burner Flame Check" and for important safety instructions before using. Hook match holder onto right side panel.







Cylinder valve must face right side panel once cylinder is attached. Failure to install cylinder correctly may allow gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.

Always keep LP cylinders in upright position during use, transport, and storage.

EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	• Damaged hose.	• Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace valve/hose/ regulator. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty valve/hose/regulator. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem.
Gas leaking from LP cylinder.	• Mechanical failure due to rusting or mishandling.	• Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	• Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	• Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	• Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal.	• Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	• Fire in burner tube section of burner due to blockage.	• Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use & Care Guide.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	• Too much grease buildup in burner area.	• Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	**GAS ISSUES:** • Trying to light wrong burner.	• See instructions on control panel and in Use and Care section.
	• Burner not engaged with control valve.	• Make sure valves are positioned inside of burner tubes.
Continued on next page.	• Obstruction in burner.	• Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.
	• No gas flow.	• Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow.”
	• Vapor lock at coupling nut to LP cylinder.	• Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry.
	• Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.	• Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.
	ELECTRICAL ISSUES: • Electrode cracked or broken; “sparks at crack.”	• Replace electrode(s).
	• Electrode tip not in proper position.	Main Burners: • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8” to 1/4”. Adjust if necessary. Sideburner: • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary.
	• Wire and/or electrode covered with cooking residue.	• Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	• Wires are loose or disconnected.	• Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.
	• Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.	• Replace ignitor wire/electrode assembly.
	• Dead battery.	• Replace with a new alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	**ELECTRONIC IGNITION:** • No spark, no ignition noise. • No spark, some ignition noise. • Sparks, but not at electrode or at full strength.	 • See Section I of Electronic Ignition System. • See Section II of Electronic Ignition System. • See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	• See "GAS ISSUES:" on previous page. • Match will not reach. • Improper method of match-lighting.	 • Use long-stem match (fireplace match). • See "Match-Lighting" section of Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	• Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	• Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	• High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped.	• Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Refill LP cylinder. • Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	• Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature.	• Clean burners and inside of grill/firebox. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	• Grease trapped by food buildup around burner system.	• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	• Burner and/or burner tubes are blocked.	• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
Unable to fill LP cylinder.	• Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	• The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	• Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).	• Clean carry-over tube(s) with wire brush.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; no noise can be heard from spark module.	• Battery not installed properly.	• Check battery orientation.	• Install battery (make sure that "+" and "–" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "–" end down.)
	• Dead battery.	• Has battery been used previously?	• Replace battery with a new alkaline battery.
	• Button assembly not installed properly.	• Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding.	• Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully.
	• Faulty spark module.	• If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	• Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	• Output lead connections not connected.	• Are output connections on and tight?	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	• Output lead connections not connected.	• Are output connections on and tight?	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
	• Arcing to grill away from burner(s).	• If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame.	• If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires.
	• Weak battery.	• All sparks present but weak or at slow rate.	• Replace battery with a new alkaline battery.
	• Electrodes are wet.	• Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports?	• Use paper towel to remove moisture.
	• Electrodes cracked or broken "sparks at crack".	• Inspect electrodes for cracks.	• Replace cracked or broken electrodes.

 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.**

 **ADVERTENCIA** 

1. **No guarde ni use gasolina ni otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

Si necesita ayuda o repuestos llame al Centro de Información sobre Parrillas ¿Necesita repuestos? ¿Preguntas sobre el armado? ¿Problemas de funcionamiento? Antes de devolver la parrilla a la tienda, llame al **1-800-241-7548**

Inscripción del producto

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de modelo ______________________

Número de serie ______________________

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra ______________________

A la persona que instale o arme esta parrilla: Deje estas instrucciones al consumidor.

Al Consumidor: Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

 **ADVERTENCIA** 

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, especialmente las indicadas en estas instrucciones. Si es necesario, use guantes de protección

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

 **ADVERTENCIA**

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos, que en el estado de California se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling Code), o ANSI A 119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard of Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben estar conectados a tierra, de conformidad con los códigos locales, o con el Código nacional sobre electricidad (o National Electrical Code), ANSI / NFPA 70 o el Código canadiense de normas eléctricas (o Canadian Electrical Code), CSA C22.1. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejado de las superficies calientes.
- No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Esté alerta ante la posibilidad de sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones. Recuerde que debe leer y seguir cuidadosamente todo lo que se indica en los mensajes.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o no graves.

Impreso en China

Índice

Contratos de protección contra los gastos de reparaciones
Felicitaciones por una sabia adquisición. Su nueva Kenmore de funcionamiento fiable. Pero, como ocurre con todo producto, es posible que sea necesario repararlo de vez en cuando. Ésa es la razón por la que el contar con un contrato de protección contra los gastos de reparaciones puede ahorrarle dinero y molestias.

Su contrato de protección contra los gastos de reparaciones incluye:

Servicio **experto** por parte de nuestros 10,000 profesionales especialistas en reparaciones

☑ **Servicio ilimitado sin cargo por piezas ni** por piezas ni por mano de obra para todas las reparaciones amparadas por el contrato

☑ **Cambio del producto, por un** valor de hasta $1500, si no se puede reparar su producto amparado por el contrato

☑ **Descuento de un 25%** del precio regular del servicio de mantenimiento y de las piezas utilizadas en el servicio de mantenimiento que no estén amparadas por el contrato;

☑ además, un descuento de un 25% del precio regular de los controles de mantenimiento preventivo

☑ **Asistencia inmediata por teléfono:** Lo llamamos Solución instantánea, es la asistencia telefónica por parte de un técnico de Sears. Imagínese que somos un "manual de propietario parlante."

Una vez que haya adquirido los servicios que le ofrece el contrato, le bastará una llamada telefónica para concertar una cita para las reparaciones. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o puede concertar una cita en línea.

El contrato de protección contra los gastos de reparaciones es una adquisición sin riesgos. Si, por alguna razón, lo cancela durante el período de garantía, le reembolsaremos todo su dinero. O, después que venza la garantía, le reembolsaremos una cantidad calculada a prorrata. Adquiera un contrato de protección contra los gastos de reparaciones.

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Pida mayor información y precios llamando al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears
Para la instalación profesional por Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de cocheras, calentadores de agua, y otros artefactos para el hogar, en EE UU o Canada, llame al **1-800-4-MY-HOME®.**

Esta parrilla sólo se puede usar en exteriores

Herramientas necesarias para el armado:

Llave inglesa (que no viene incluida)
Destornillador (que no viene incluido)
Llave mixta de 7/16" (que no viene incluido)

GARANTIA LIMITADA

Garantía limitada con validez de un (1) año de Kenmore
Si después de ser instalado, se opere y se le dé mantenimiento de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas, este aparato llegara a fallar debido a un defecto en el material y la fabricación durante un (1) año desde la fecha de su compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para concertar la reparación gratuita o, en caso de que esta no sea factible, el reemplazo.

Durante diez (10) años desde la fecha de compra, cualquier quemador que se oxide se reemplazará sin costo. Después del primer año de la fecha de compra, usted asumirá el costo de la mano de obra que se requiera para su instalación.

Están excluidas de la cobertura de la garantía las pilas del dispositivo de encendido y la pérdida de pintura, decoloración u oxidación superficial de las partes de parrilla, las cuales o son piezas sujetas a desgaste y pueden en efecto desgastarse con el uso normal durante el periodo de la garantía, o son condiciones que pueden derivarse del uso normal, un accidente o un mantenimiento inadecuado.

La cobertura de la garantía se extingue en caso de que este producto se llegara a utilizar con fines distintos a los domésticos privados.

La presente garantía solo cubre defectos en el material y la fabricación. Sears NO pagará:

1. Piezas sujetas a desgaste que puedan desgastarse debido al uso normal durante el periodo de la garantía, en particular, pero no exclusivamente, pilas, focos y revestimientos y acabados superficiales.
2. A un técnico de servicio para dar instrucciones al usuario sobre la instalación, operación o mantenimiento correctos del producto.
3. A un técnico de servicio para limpiar o dar mantenimiento a este producto.
4. Daño o avería en este producto en caso de que no se instale, opere o mantenga de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
5. Daño o avería en este producto como consecuencia de un accidente, abuso, mal uso o uso con fines distintos al que está destinado.
6. Daño o avería en este producto como consecuencia del uso de detergentes, productos de limpieza, productos químicos o utensilios distintos a los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daño o avería en piezas o sistemas como consecuencia de modificaciones no autorizadas de que sea objeto este producto.

Renuncia de garantías implícitas; limitación de recursos
El único y exclusivo recurso del cliente conforme a esta garantía limitada será la reparación del producto con arreglo a lo previsto en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o idoneidad para un fin en particular, se limitan a un (1) año o al periodo más breve que permita la ley. Sears no se hará responsable por daños fortuitos o indirectos. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de los daños fortuitos o indirectos, ni la limitación de la vigencia de las garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, por lo que estas exclusiones o limitaciones podrían no aplicarse a usted.

Esta garantía solo tiene validez cuando este aparato se utiliza en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179



- **Antes de armar y cocinar con esta parrilla, lea y siga todas las instrucciones de seguridad, armado y de uso y mantenimiento de esta guía.**
- **El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.**

INTERROGA TORIO DE GUÍA – Ser Comenzado

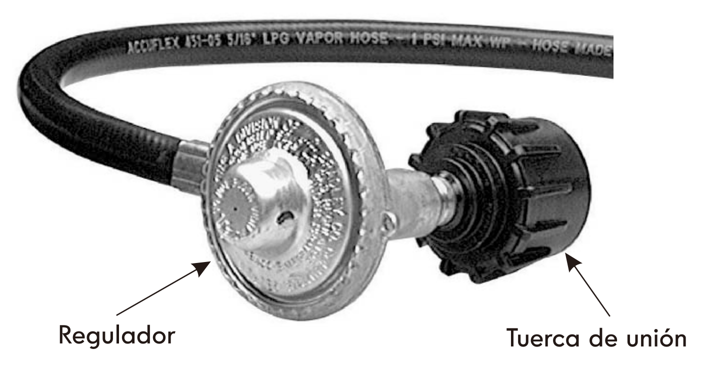
Cuando la use por primera vez
Lea el Manual de armado de la unidad y verifique parrilla esté correctamente armada. Antes de usar la parrilla por primera vez, retire de las superficies de la misma todo el material publicitario sobre el lugar de venta. Le recomendamos que, antes de usarla por primera vez, la haga funcionar en la graduación más alta durante unos 15 o 20 minutos. Esto ayudará a eliminar los residuos del aceite utilizado durante la fabricación.

Piedras de lava / briquetas
Esta parrilla a gas ha sido diseñada, fabricada y probada para ser usada con reguladores de llama o placas de difusor de calor para ofrecer un calentamiento más uniforme, mejorar el proceso de limpieza, y reducir las llamaradas. El agregar piedras de lava, carbón o briquetas de cualquier tipo ocasionara una deficiente combustión y aumentará las probabilidades de que se incendie la grasa, y recomendamos que no se haga. El uso de briquetas, piedras de lava o carbón en esta parrilla anulará su garantía. Para un sabor ahumado más acentuado, recomendamos que se use un ahumador con astillas de madera.



Temperatura - SÓLO convectiva Parrillas
El medidor de temperatura ubicado en la tapa de la parrilla mide la temperatura del aire. La temperatura interior de la parrilla no será nunca tan alta como la de la superficie de cocinar.

Nota: Desde 1995, todos los reguladores (la parte que se acopla al tanque de gas para regular el flujo de gas) tienen incorporado un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas en caso de que se produzca una fuga. Usted puede activar sin darse cuenta este dispositivo de seguridad, aunque no exista ninguna fuga de gas. Esto ocurre generalmente cuando usted abre el gas desde la perilla de control de la parrilla antes de abrir la válvula del tanque de gas. Si se activa el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla sólo se calentará a una temperatura de entre 250° F y 300° F, aún cuando todos los quemadores estén en la graduación alta.



Si su parrilla no se calienta a más de 250° F o 300° F, debe realizar los siguientes pasos para reinicializar el dispositivo de seguridad:
1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Cierre todas las perillas del tablero de control.
3. Cierre la perilla del tanque.
4. Desconecte el regulador del tanque de gas.
5. Espere 30 segundos.
6. Vuelva a conectar el regulador al tanque.
7. Lentamente, abra por completo la perilla del tanque. No haga demasiada fuerza sobre la válvula en la posición de apertura total, para evitar dañarla.
8. Abra la perilla de control que corresponda y encienda la parrilla según las instrucciones del tablero de control.

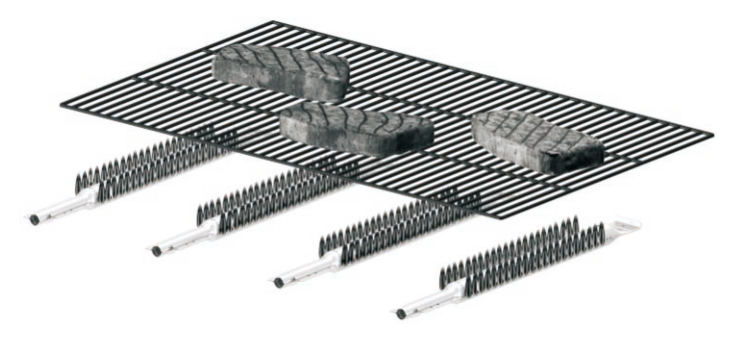
En la guía del Uso y mantenimiento. se incluye una ilustración sobre este proceso. Lea mayor información en la sección resolución de problemasreferente a la

Cómo calentar la parrilla
Como lo hace con el horno de la cocina de su casa, debe calentar su parrilla antes de usarla, para que funcione óptimamente. Caliente la parrilla en la graduación de llama alta durante unos 10 o 15 minutos, o más tiempo si las condiciones del tiempo lo exigen. Si tiene alguna pregunta sobre cómo encenderla, consulte en la Guía del Uso y mantenimiento. las instrucciones de encendido de la parrilla. Para su comodidad, la parrilla trae una cadena y un orificio para el encendido con fósforos.

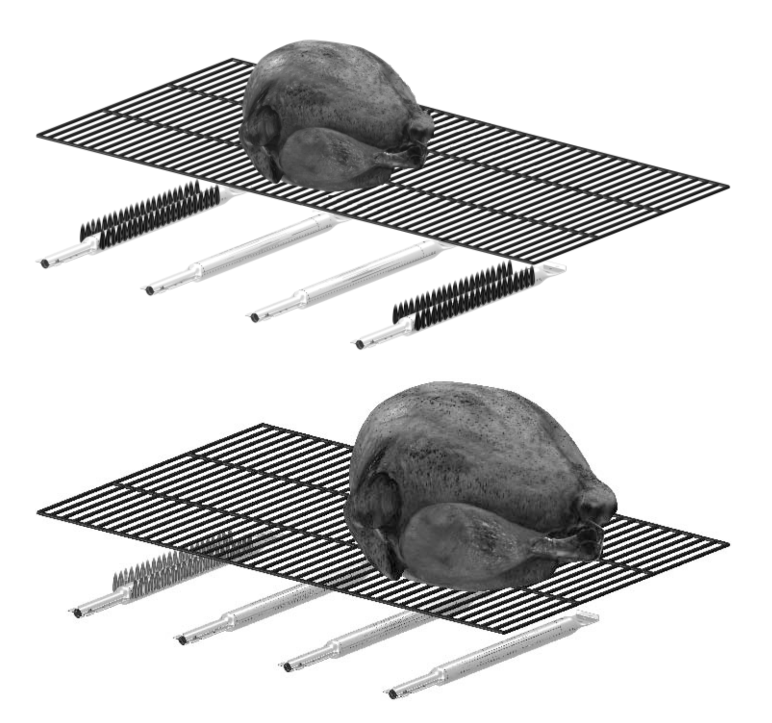
INTERROGA TORIO DE GUÍA – interrogatorio 101

Verdaderamente, el asar al aire libre es bastante simple. Podrá preparar deliciosas salchichas, hamburguesas o filetes de carne desde la primera vez que lo haga. Con la experiencia, aprenderá a usar su parrilla para preparar todo el tiempo comidas creativas y originales. El arte de cocinar se basa en este conocimiento. Antes de empezar a cocinar en la parrilla, organice su comida según el método de cocción y el tiempo necesario y prepare el área para cocinar de manera eficiente.

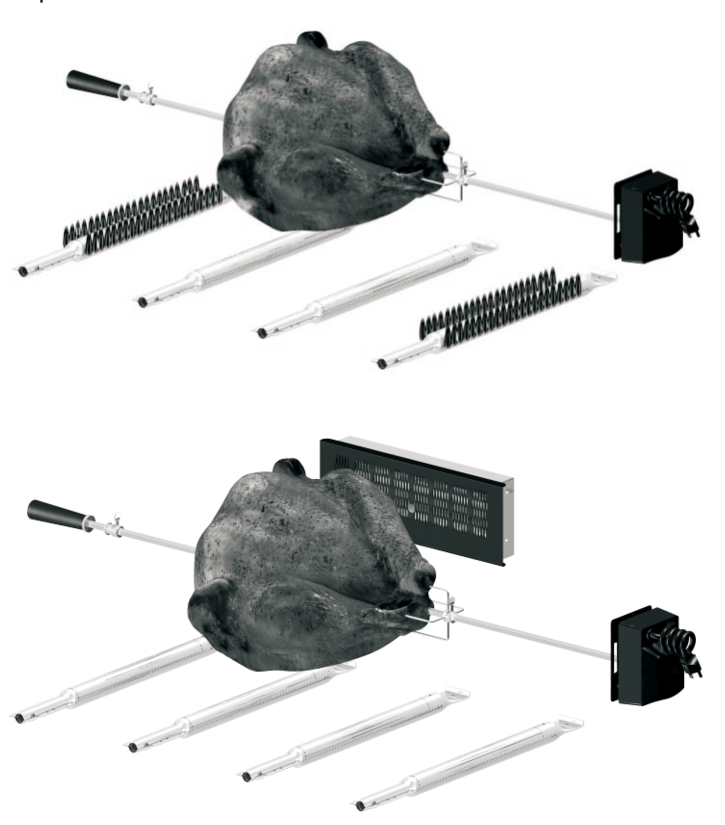
Cocción directa
La cocción directa consiste en cocinar la carne directamente sobre la llama, a alta temperatura. Es la forma perfecta de dorar rápidamente los filetes de carne, las chuletas y trozos de carne y verduras de menor tamaño que puede servir rápidamente.



Cocción indirecta
Para la cocción indirecta se usan algunos quemadores para hacer circular el calor por toda la parrilla, sin contacto directo entre la carne y la llama. La carne se coloca sobre el quemador que está apagado. Este método se utiliza generalmente para cocinar cortes grandes de carne y de aves. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para ayudar a minimizar el trabajo de limpieza.



Para cocinar en asador
La mejor manera de cocinar carnes en piezas 'redondas', como asados grandes, aves enteras y cerdo, es usando el asador. Por lo general se necesita un motor auxiliar y una barra de asar que permite girar la carne a velocidad constante. Se cocina mejor con el asador instalado delante de un quemador especial para asador, o con una instalación de quemador para cocción indirecta. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para facilitar el trabajo de limpieza.



Seguridad con los alimentos
La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.
Separación: Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.
Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.
Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

INTERROGA TORIO DE GUÍA – Puntas y Bromas

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.

Temperatura interna de la carne

El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

USDA* Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas	
Carne de vaca, Ternera, Cordero, y Lomo de Cerdo - Cortes Completos**	145° F
Pescado	145° F
Carne, Ternera, Cordero, y Cerdo - Molido	160° F
Platos de Huevo	160° F
Turquía, Pollo y Pato Entero, Pedazos y Tierra	165° F

* United States Department of Agriculture
** Permitia que la carne descanse tres minutos antes de cortarlo o consumir

Consulte con el Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas se basa en las normas del Ministerio de de Agricultura de EE UU para establecer el grado de cocción de la carne. Verifíquelas en www.isitdoneyet.gov

Salsas

Las salsas que contienen azúcar y grasa pueden producir llamaradas y quemar la comida. En general, aplique estas salsas durante los últimos 10 minutos de cocción. Tenga en cuenta que aplicar mucha salsa o glaseado va a exigir después un mayor trabajo de limpieza.

Adobos y aliños

Para mejorar el sabor de la comida preparada a la parrilla, debe aplicársele un adobo líquido o un aliño seco antes de cocinarla. La carne se puede dejar remojar en el adobo o se le puede inyectar el adobo hasta 24 horas antes de cocinarla a la parrilla. Los aliños secos se pueden aplicar directamente a la carne inmediatamente antes de cocinarla a la parilla.



Astillas de madera

Para lograr un mayor sabor a ahumado al cocinar a la parrilla, pruebe usar astillas de madera. Empape en agua las astillas durante unos 30 minutos antes de colocarlas en el ahumador o el recipiente. Coloque el ahumador o recipiente sobre la parte superior de la parrilla de cocción, encima de la llama. Encienda la parrilla hasta que la madera comience a ahumar. Reduzca la llama a la temperatura necesaria para cocinar, y coloque la comida sobre la parrilla de cocción, distribuyéndola como desee. Cierre la tapa para atrapar el humo. Las maderas duras especialmente adecuadas para cocinar son las de alisos, manzanos, cerezos, parras, nogal americano, mezquites, robles, romero y sasafrás.



Brochetas

Las brochetas de metal deben ser planas, de mango largo. Las redondas dejan que la comida gire cuando se voltean, por lo que es posible que no se cocinen uniformemente. Use brochetas de metal cuando cocine kebabs de carne. Las brochetas de madera deben empaparse en agua durante una hora antes de usarlas, y son más prácticas para comidas que se preparan rápidamente, como verduras y frutas.



Utensilios

En lugar de un tenedor, use tenazas o una espátula para manipular la comida, y no voltee la comida demasiadas veces. El perforar la comida con un tenedor hace que la carne pierda su jugo, y puede producir llamaradas.



INTERROGA TORIO DE GUÍA – Limpieza de Su Parrilla

¿Por qué limpiarla?
Todos conocemos el antiguo dicho, 'más vale prevenir que lamentar',que viene muy al caso cuando se trata de limpiar la parrilla.

Limpieza habitual
Es importante y necesaria la limpieza periódica de la parrilla, pues se pueden producir incendios si se acumula grasa y restos de comida en el fondo de la parrilla. Cada vez, después de usarla, limpie con un cepillo para parrillas los restos de comida que quedan en la rejilla de cocción y dentro de la parrilla. Haga esto después de que la parrilla se haya enfriado, pero aún esté tibia. Es mucho más facil limpiar las partículas de comida mientras aún estén tibias que después que se hayan enfriado y endurecido por completo. Esta parrilla no ha sido diseñada para "quemar" los residuos cerrando la tapa y dejando encendidos los quemadores durante un tiempo prolongado. El excesivo calor que se produce puede provocar el incendio de la grasa y causar daños permanentes a su parrilla.



Limpieza general
Piezas plásticas: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

Superficies porcelanizadas: Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un producto de limpieza para vidrios. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

Superficies pintadas: Lávelas con un detergente delicado o un producto de limpieza no abrasivo y agua tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

Superficies de acero inoxidable: En determinadas condiciones, el acero inoxidable se puede oxidar. Esto puede deberse a factores del medio ambiente, como la presencia de cloro o de sal en el agua, o útiles de limpieza inapropiados, como alambre o esponjas de acero. También se puede decolorar debido al calor, las substancias químicas o la acumulación de grasa. Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua tibia, o con un producto de limpieza para parrillas de acero inoxidable. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.



Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Cómo guardar su parrilla
- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
  Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si ha cerrado la válvula del tanque de gas y lo ha desconectado y retirado de la parrilla. Nunca guarde un tanque de gas bajo techo.
- Cuando retire la parrilla del lugar donde la tiene guardada, siga las instrucciones de 'limpieza de la unidad del quemador' en la sección titulada Uso y mantenimiento de la guía del Uso y mantenimiento.

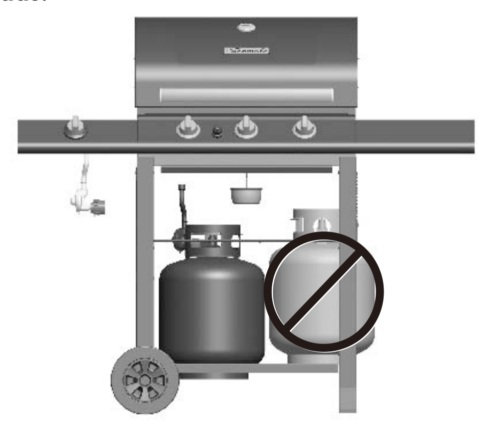


Bichos
Las arañas suelen construir sus nidos en los tubos quemador de las parrillas. Estos tubos deben examinarse y limpiarse regularmente para evitar que se produzcan obstrucciones. Lea toda la información sobre este asunto en la sección de esta guía titulada Uso y mantenimiento.

USO Y MANTENIMIENTO


PELIGRO


- **NUNCA guarde los tanques de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**

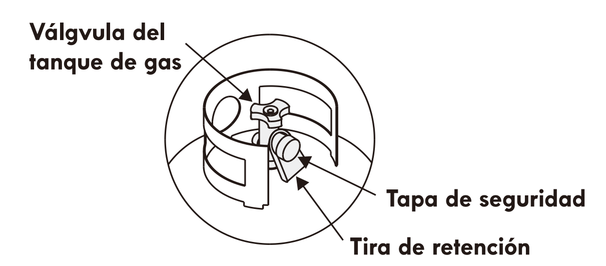


- **Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.**
- **Si no sigue exactamente las instrucciones señaladas en estos dos puntos, se puede producir un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y del aparato, y llame a los bomberos**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Levante la rejilla del tanque para sacarla del protector del mecanismo de conexión, luego levante el tanque para sacarlo de la placa de apoyo. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.



- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como: cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas

- **El tanque de gas que se use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o para Canadá, según las especificaciones de la norma CAN/CSA-B339, para tanques, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas del Ministerio de Transporte de Canadá (TC). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla especial de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**

Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger la válvula del tanque. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor.

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Por su propia seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida) de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de gas propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y llame al proveedor local de gas para solicitar ayuda.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Reposición del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de reponer su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque solo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de "Tanques de gas" de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas nuevos y de repuesto en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de repuesto, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

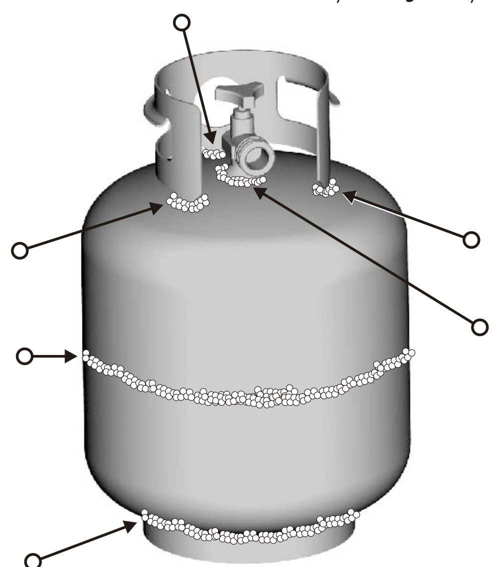
Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos
- Use una brocha de pintura limpia y una solución al 50/50, de agua y jabón.Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con flechas en la ilustración que sigue. Las burbujas de jabón que se aumentan de tamaño indican los lugares donde hay fugas.



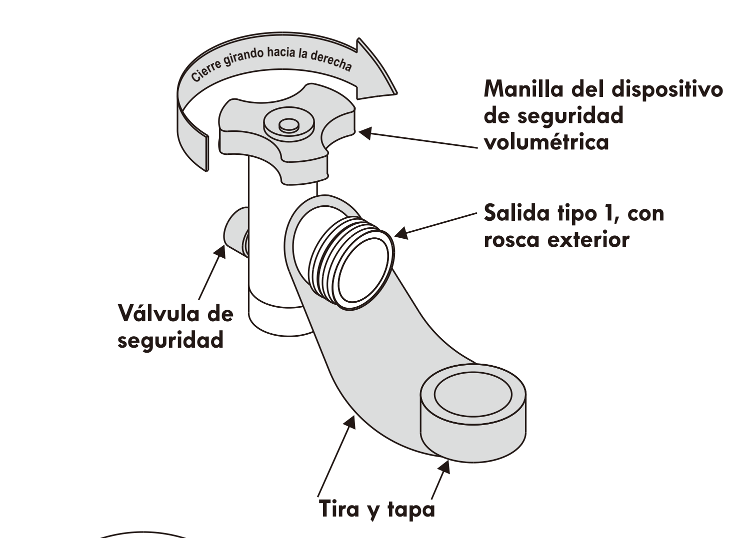


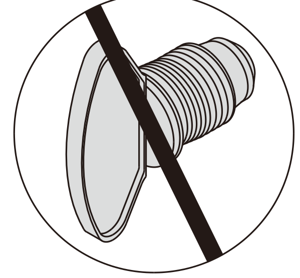
▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes de la unidad de la válvula / manguera / regulador.



Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque de gas debe estar bien conectado a la parrilla. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, **hasta que se detenga.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Siempre use cap and strap supplied with valve.

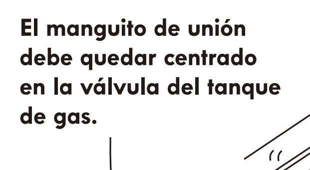


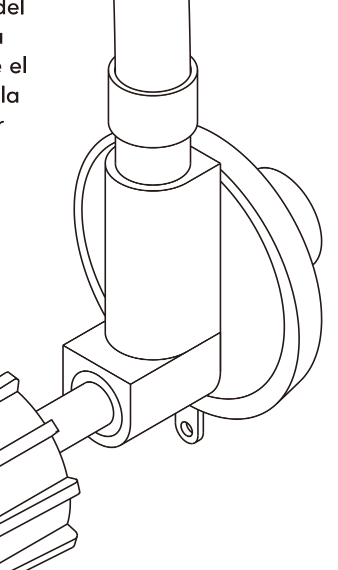


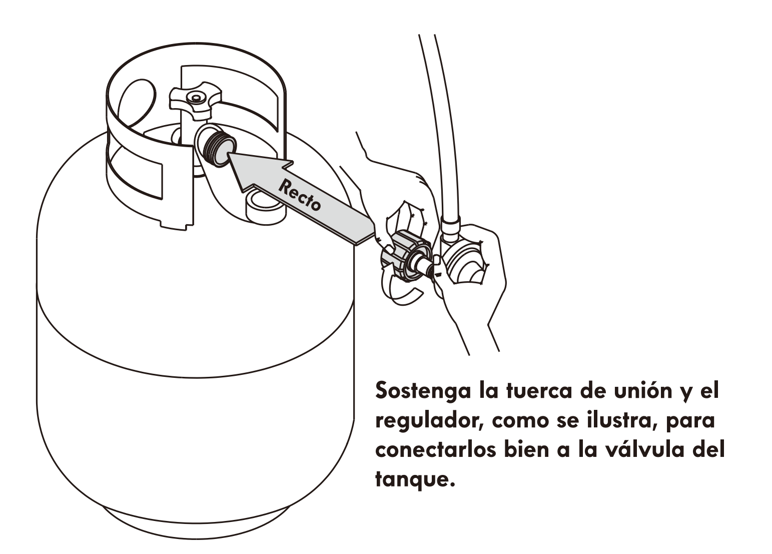
No introduzca un tapón para el transporte POL (pieza plástica con roscas externas) en el orificio de salida de la válvula del tanque Tipo 1. Anulará la función de la válvula de seguridad.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en una línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.







Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano únicamente - no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión**, ¡no use este regulador!** Llame al **1-800-4-MY-HOME**® para solicitar piezas de repuesto idénticas.

 **PELIGRO** 

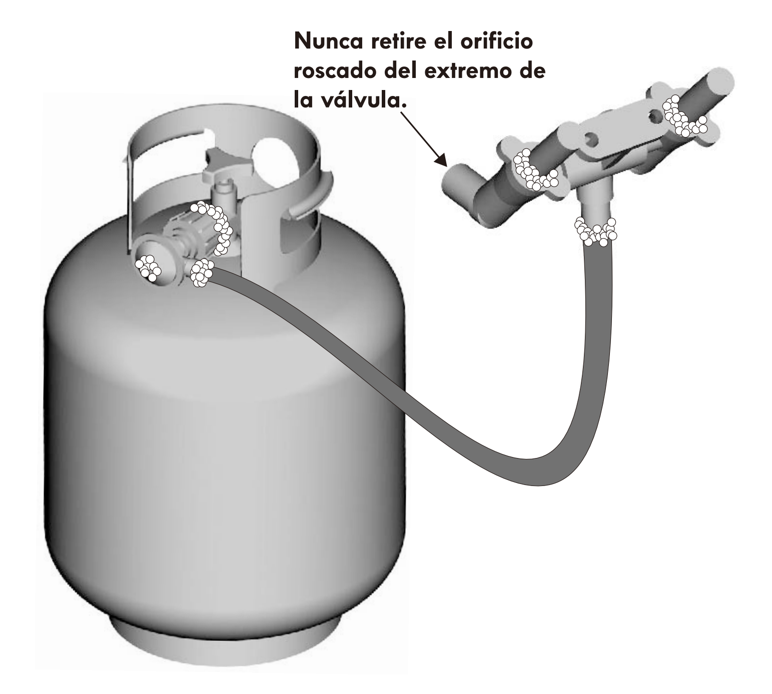
- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

 **ADVERTENCIA** 

- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Antes de continuar,** a corrija el problema. Llame a al **1-800-4-MY-HOME**®, para pedir las piezas de repuesto.
4. Aplique solución jabonosa a las áreas con burbujas de la ilustración.

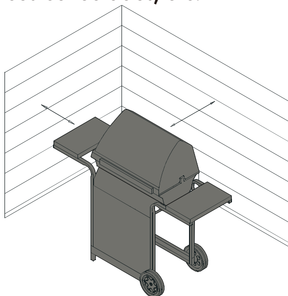


5. **Si aparecen** burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Llame a al **1-800-4-MY-HOME**®, para pedir las piezas de repuesto**.**
6. Siempre cierre la válvula del tanque de gas después de efectuar la prueba para detectar fugas girando la manilla hacia la derecha.

 **ADVERTENCIA** 

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (Salvo que las briquetas vengan con su parrilla).
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**

Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.

▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.

▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.

▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.

▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.

▲ La bandeja para la grasa debe estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.

▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.

▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).

▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.

▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.

▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de Resolución de problemas.

▲ Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

 **ADVERTENCIA** 

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.**

Quemador que enciende la parrilla

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Apague las válvulas de control del mechero de gas.
2. Encienda el gas en el cilindro del LP.
3. **Abra la tapa durante la iluminación.**
4. Para encender, empujar y dar vuelta a la perilla de la **HORNILLA** de **IGNICIÓN** al HI.
5. Empuje y sostenga el botón ELECTRÓNICO de la IGNICIÓN hasta que la HORNILLA de IGNICIÓN se encienda.
6. Si la ignición no ocurre en 5 segundos, apague los controles de la hornilla, espere 5 minutos y repita el procedimiento de la iluminación.
7. Para encender las hornillas restantes en parrillas dan vuelta a cada perilla de la hornilla en orden a la posición del HI, comenzando con la hornilla más cercana a la HORNILLA de IGNICIÓN..
8. Una vez que cada hornilla ha encendido, dé vuelta a las perillas al ajuste deseado.
9. Si encendedor no funciona, siga las instrucciones de coincidir con la iluminación.

 ADVERTENCIA 

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

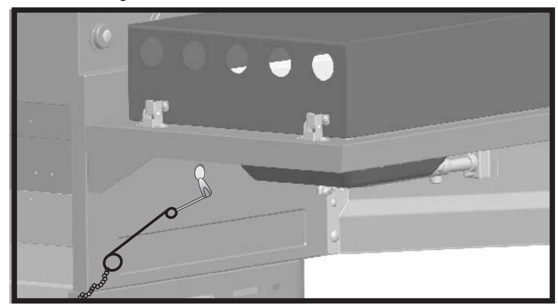
 ADVERTENCIA 

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. **Abra la tapa.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Lugar partido en partido titular (colgando de panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la derecha o izquierda de la parrilla.
3. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición de llama ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación ALTA.



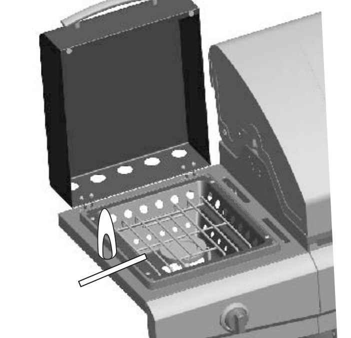
Encendido con el encendedor del quemador lateral

▲ No se incline sobr**e la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama ALTA, oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

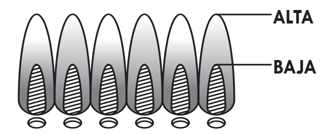
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Quite la bandeja vapor y cesta.
3. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
4. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
5. Reemplazar la bandeja de vapor y cesta.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA a la graduación BAJA. Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA que en la graduación ALTA. Haga un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de Resolución de problemas.



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO.** Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga por completo.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO.** Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO.** Las válvulas deben girar suavemente.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Utilice solamente la válvula/la manguera/el regulador idénticos de la pieza de recambio según lo especificado en la lista de piezas de este uso y guía del cuidado.

Limpieza general de la parrilla

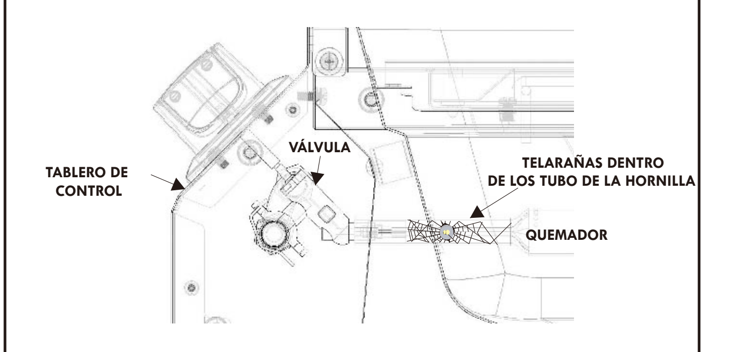
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica **(y nunca se deben pintar)**. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
  ▲ No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies para cocinar**: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

 **ADVERTENCIA** 

¡ALERTA CONTRA LAS



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubo de la hornilla



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubo de la hornilla de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubo de la hornilla, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo de la hornilla y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

Cómo limpiar la unidad del quemador

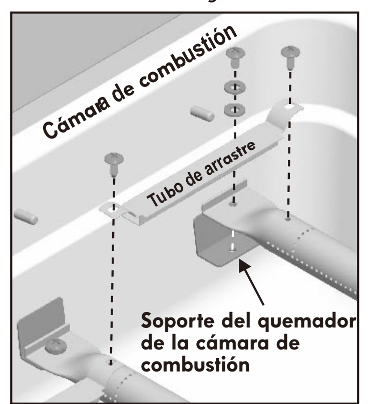
Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

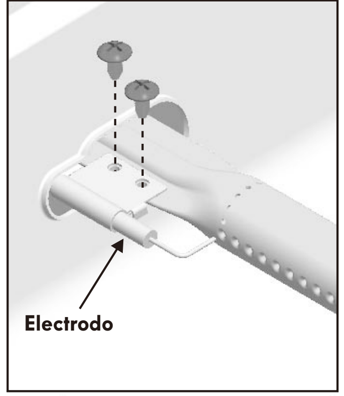
1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama.
3. Quitar los tubos de prórroga y quemadores.
4. Separar electrodo de lesión del plexo braquial.
   NOTA: La eliminación / Destacamento método dependerá de la configuración del quemador. Véase diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.
5. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.
   Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.
   (A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.
   
   (B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.
   (C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.
6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

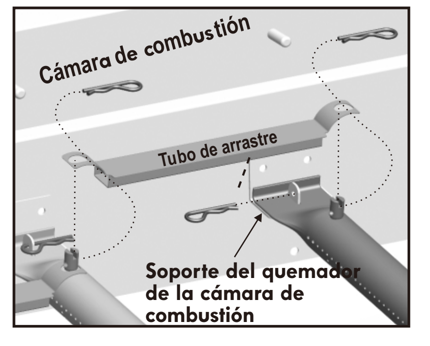
MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustracion a la derecha.

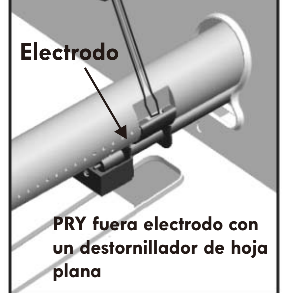
Conexión correcta del quemador y la válvula

9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.











Vaporera exclusiva de Kenmore

Ahora, su parrilla viene con la nueva y novedosa vaporera de Kenmore. Para armar la vaporera, siga las instrucciones de armado indicadas en la guía de uso y mantenimiento.

Cocinar al vapor es fácil, rápido y ayuda a conservar el sabor natural de los alimentos. La cocción al vapor, además, permite retener una mayor parte de los nutrientes naturales que los alimentos pierden al hervirse. Puede cocinar al vapor prácticamente cualquier tipo de alimento. Da excelente resultados con las verduras, el pollo, el pescado y los mariscos. La única carne que se debe evitar cocer es la de res, ya que esta queda reseca cuando se cocina al vapor.

Una vez que arme su vaporera, puede usarla como cualquier otro utensilio de la cocina. Para cocinar alimentos al vapor, córtelos en trozos del mismo tamaño. Esto garantizará que se cuezan de manera uniforme. Coloque los trozos en la cesta de la vaporera, en una sola capa, dejando un pequeño espacio alrededor de cada uno de modo que no hagan contacto entre sí, para garantizar que todos se cocinen al vapor de forma pareja.

Las siguientes son sugerencias para mejorar la calidad de la cocción al vapor:

- Asegúrese de que el agua quede por debajo de la cesta. Si el agua entra en contacto con los alimentos, terminará hirviéndolos.
- Trate de destapar lo menos posible la vaporera para mirar los alimentos. El quitar la tapa hace que el vapor se escape y prolonga el tiempo de cocción.
- Durante la cocción, debe verse vapor saliendo por debajo de la tapa. Observe los agujeros de la tapa trasero, para ver si está saliendo vapor. Si no ve escape de vapor, verifique que el quemador esté en la graduación alta y que haya agua en la bandeja.
- La mayoría de las veces, no necesitará añadir agua durante el proceso de cocción, pero en caso de necesitarlo, viértala a través de la cesta por un área alejada de los alimentos.
- Puede usar sin temor especias y aliños con los alimentos; estos no se van con el agua ni se caen durante la cocción al vapor. Si desea acentuar un poco más el sabor, diluya una pizca de salsa de barbacoa o de adobo en el agua, antes de empezar a cocinar al vapor.



Recetas para cocinar al vapor

Maíz en mazorca cocido al vapor

Ingredientes

- 2 mazorcas de maíz, con cáscara
- 2 cucharadas de sal

Instrucciones

1. Pele las mazorcas. Déjelas a un lado.
2. Llene la vaporera con agua. Agregue la sal al agua.
3. Cerrar la tapa.
4. Suba el quemador a la graduación alta, hasta que vea salir vapor por los agujeros de la tapa.
5. Coloque las mazorcas en la cesta, enteras o cortadas por la mitad, teniendo cuidado de dejar un espacio entre los trozos.
6. Abra la tapa, coloque la cesta sobre la bandeja y cierre la tapa.
7. A partir de que el agua comience a hervir, cueza al vapor las mazorcas durante aproximadamente 25 minutos, con la tapa cerrada. Si el agua hierve demasiado rápido, baje la intensidad del fuego en el quemador. El agua debe hervir suavemente, sólo lo suficiente para producir vapor.
8. Preste atención al nivel del agua, y si esta comienza a consumirse, agregue más para evitar que se evapore y se queme el maíz.
9. Cuando el maíz se haya cocido, saque la cesta de la bandeja y retire las mazorcas con ayuda de unas tenacillas.
10. Sírvalas con mantequilla y espolvoréeles sal al gusto.

Pasta con camarones al vapor

Ingredientes

- ½ taza de vino blanco de cocina
- ½ lb. de camarones frescos
- 4 oz. de fideos "cabello de ángel" (partidos por la mitad)
- ½ taza de salda Alfredo
- 1 cucharada de pimienta negra

Instrucciones

1. Vierta vino en la bandeja de la vaporera. Llene el resto de la vaporera con agua.

2. Deje cocer la salsa Alfredo a fuego lento mientras prepara los otros ingredientes.
3. Cerrar a tapar la vaporera (NO coloque la cesta sobre la vaporera hasta que no haya vuelto a cierre la tapa).
4. Suba la graduación del quemador hasta que el agua hierva suavemente.
5. Abra la tapa y eche los fideos "cabello de ángel" al agua hirviendo.
6. Mantenga el agua hirviendo, revolviendo ocasionalmente para evitar que se peguen.
7. Cinco minutos después, ponga los camarones en la cesta de la vaporera y espolvoréelos con pimienta negra.
8. Abra la tapa, coloque la cesta sobre la bandeja y cerrar la tapa.
9. Siga cocinando al vapor hasta que los camarones estén bien cocidos y tengan un color rosado.
10. Saque la cesta y vierta los camarones en una fuente.
11. Coloque la cesta en el fregadero. Retire del quemador la bandeja con el agua y la pasta y cuele la pasta con la ayuda de la cesta. Vierta la pasta en la fuente.
12. Añada la salsa Alfredo y revuelva. Sirva.

Espárragos al vapor

Ingredientes

- 1 mazo de espárragos frescos
- 1 taza de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo

Instrucciones

1. Corte los extremos fibrosos de los espárragos.
2. Pele los ajos y tritúrelos con un cuchillo.
3. Vierta el jugo de limón en la bandeja de la vaporera. Llene el resto de la vaporera con agua. Agregue la sal.
4. Cerrar la tapa.
5. Suba el quemador a la graduación alta, hasta que vea salir vapor por los agujeros de la tapa.
6. Baje el fuego a la graduación media y coloque los espárragos en la cesta de la vaporera, y los ajos triturados sobre los espárragos. Abra la tapa y coloque la cesta en la bandeja; y cerrar la tapa. Tenga cuidado de que el jugo de limón no se queme.
7. Baje la temperatura a cocción a fuego lento y cueza al vapor hasta que queden tiernos y crujientes. El tiempo de cocción depende del grosor de los tallitos, y las preferencias del cocinero. Revise cada 5 minutos.
8. Saque los espárragos y sírvalos.

Ostiones al vapor

Ingredientes

- ½ lb. de ostiones
- 1 taza de jugo de limón
- 1 cucharadita de ajo, triturado

Instrucciones

1. En un tazón pequeño, mezcle los ostiones con 1/2 taza de jugo de limón y el ajo.
2. Llene la vaporera con agua. Agregue la sal al agua. Vuelva a colocar la tapa.
3. Suba el quemador a la graduación alta, hasta que vea salir vapor por los agujeros de la tapa.
4. Baje el fuego a la graduación media y coloque los ostiones en la cesta de la vaporera, teniendo cuidado de dejar espacio entre las presas.
5. Cueza los ostiones al vapor, con la tapa puesta. Si el agua hierve demasiado rápido, baje la intensidad del fuego en el quemador. El agua debe hervir suavemente, sólo lo suficiente para producir vapor. Tenga cuidado de que el jugo de limón no se queme.
6. Preste atención al nivel del agua, y si esta comienza a consumirse, agregue más para evitar que se evapore y se queme el ostiones.
7. Cuando los ostiones estén cocidos, saque la cesta de la bandeja y retire los ostiones de la cesta con unas tenacillas.
8. Vierta el resto del jugo de limón sobre los ostiones. Sírvalos con mantequilla y espolvoréeles sal al gusto.

LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
1	1	PANEL DEL LADO IZQUIERDO	G457-0800-W1
2	4	ENCHUFES PARA LA RUEDITA	G408-0036-W1
3	1	PANEL DEL LADO DERECHO	G457-0900-W1
4	1	OJAL	G501-0039-W1
5	2	RUEDITA CON SEGURO	G350-0023-W1
6	2	RUEDITA FIJA	G350-0024-W1
7	1	REPISA INFERIOR	G457-1000-W1
8	1	BLOQUE DE PESO	G651-0012-W1
9	2	PANEL DELANTERO	G457-0023-W1
10	1	ALAMBRES DE SEPARACIÓN DEL TANQUE DE GAS	G457-0025-W1
11	1	TAPA SUPERIOR	G457-0100-W1
12	1	MEDIDOR DE TEMPERATURA	G529-0002-W1
13	2	MARCO, ASA DE LA TAPA	G457-0003-W1
14	1	ASA DE TAPA SUPERIOR	G457-0002-W1
15	2	TOPE DE CAUCHO, TAPA SUPERIOR	G527-0002-W1
16	2	TOPE DE CAUCHO TRASERO, TAPA SUPERIOR	G303-0038-W1
17	1	HERRAJES, UNIDAD DE LA TAPA SUPERIOR	G527-0028-W1
18	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN	G457-4000-W1
19	4	TUBO DE QUEMADOR PRINCIPAL, SIN ELECTRODO	G432-D700-W1
20	1	ELECTRODO, QUEMADOR PRINCIPAL	G350-0064-W1
21	3	TUBO DE ARRASTRE PARA LAS LLAMAS	G614-0095-W1A
22	1	TABLERO DE CONTROL PRINCIPAL	G457-0011-W1
23	1	MANGUERA VÁLVULA REGULADOR	G457-6000-W1
24	5	PERILLA DE CONTROL	G529-0013-W1
25	5	MARCO, PERILLA DE CONTROL	G457-0012-W1
26	1	PLACA DEL LOGOTIPO	G614-0097-W1
27	1	REFUERZO POSTERIOR	G457-1100-W1
28	1	REPISA, LADO IZQUIERDO	G457-0400-W1
29	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO IZQUIERDO	G457-0016-W1
30	1	REPISA, QUEMADOR LADO DERECHO	G457-0500-W1
31	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO DERECHO	G457-0018-W1
32	1	BANDEJA PARA LA GRASA, QUEMADOR LATERAL	G457-0042-W1
33	1	PROTECTOR DE CALOR DEL QUEMADOR LATERAL	G457-0043-W1
34	2	TOPE DE CAUCHO, QUEMADOR LATERAL	G501-0066-W1

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
35	1	QUEMADOR LATERAL	G457-0600-W1
36	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL	G515-0039-W1
37	1	PRESILLA PARA EL QUEMADOR LATERAL	G405-0019-W1
38	1	TAPA, QUEMADOR LATERAL	G457-0046-W1
39	1	BISAGRAS, TAPA DE QUEMADOR LATERAL	G606-1000-W1
40	1	ASA, QUEMADOR LATERAL	G517-0011-W3
41	2	MARCO, ASA DEL QUEMADOR LATERAL	G457-0020-W1
42	1	PLACA DE VAPORIZACIÓN	G457-0022-W1
43	1	BANDEJA DE VAPORIZACIÓN	G457-0019-W1
44	1	PARILLA DEL QUEMADOR LATERAL	G457-0021-W1
45	1	PRESILLA PARA EL RECIPIENTE PARA LA GRASA	G305-0043-W2
46	1	RECIPIENTE PARA LA GRASA	G430-0033-W1
47	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	G430-0008-W1
48	1	BOTÓN DEL MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	G501-0072-W3
49	2	REJILLA DE COCCIÓN	G457-0005-W1
50	1	REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS	G457-0004-W1
51	4	TERMODISIPADOR	G457-0041-W1
52	1	CABLE DEL ENCENDEDOR DEL QUEMADOR LATERAL	G507-0035-W1
53	1	TORNILLO PARA EL TANQUE	G505-0047-W1
54	1	PORTA FÓSFOROS	G401-0079-W1

NO se ilustra

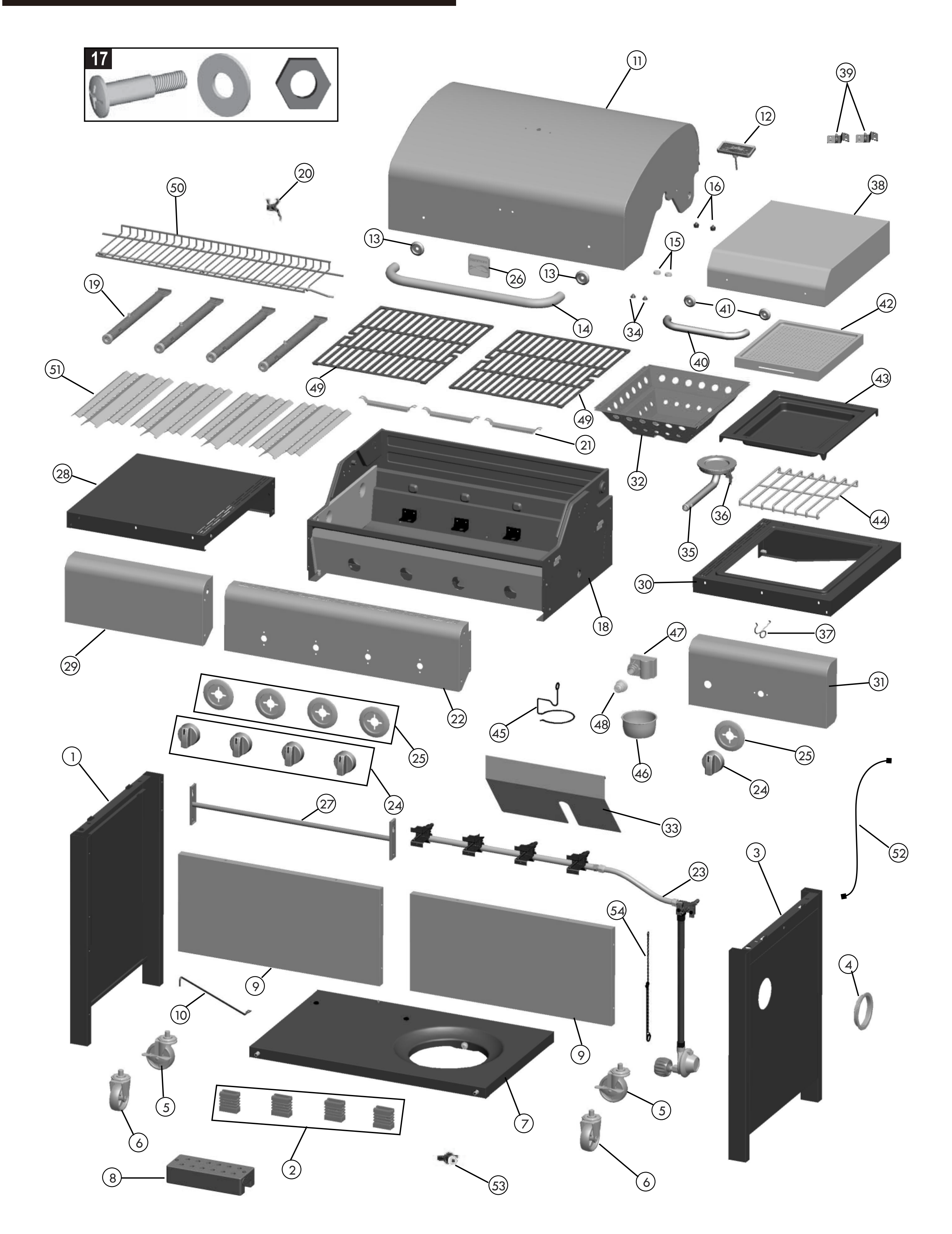
...	1	CLAVIJA PARA LA RUEDA	G350-0026-W1
...	1	MANUAL DEL PRODUCTO, INGLÉS	G457-010801-W1
...	1	MANUAL DEL PRODUCTO, CASTELLANO	G457-010802-W1
...	1	PAQUETE DE HERRAJES	G457-B001-W1

Si al desempacar la parrilla, detecta que faltan herrajes o hay piezas dañadas, llame al 1-800-241-7548 para obtener piezas de repuesto.

Para pedir piezas de repuesto cuando la parrilla ya se haya usado, llame al 1-800-4-MY-HOME® .

NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramen te diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



ARMADO

1

Coloque el panel lateral de cabeza. Inserte el pasador para rueda en la placa de montaje de las ruedas para fijar las ruedas en su lugar y poder apretarlas, como se ilustra en A. Introduzca las ruedas en las roscas de las patas del panel del lado izquierdo y gírelas en sentido de las manecillas del reloj hasta que queden fijas. Retire el pasador para rueda y repita los pasos anteriores para instalar las ruedas en el panel del lado derecho. Asegúrese de que las dos ruedas con bloqueo queden colocadas en la parte posterior y las ruedas sin bloqueo queden en la parte anterior. Una vez que las cuatro ruedas queden instaladas, guarde el pasador para rueda para la futura remoción o fijación de las ruedas.

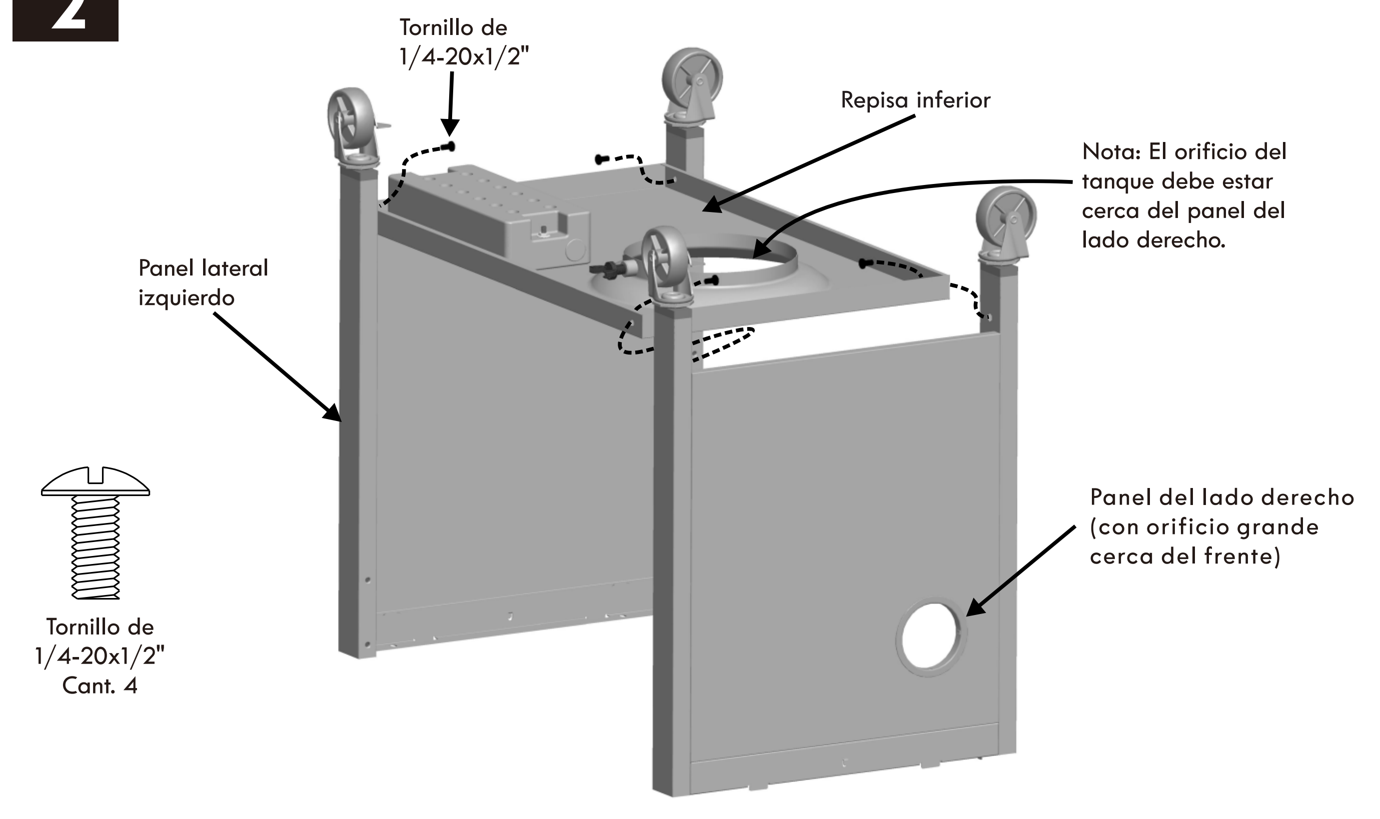
Rueda sin seguro
Rueda con seguro
Rueda con seguro
Panel lateral izquierdo
Parte delantera
Parte posterior
Parte delantera
Panel del lado derecho (con orificio grande cerca del frente)
Parte posterior

A
Clavija doblada, de perfil en U

Clavija doblada, de perfil en U

2

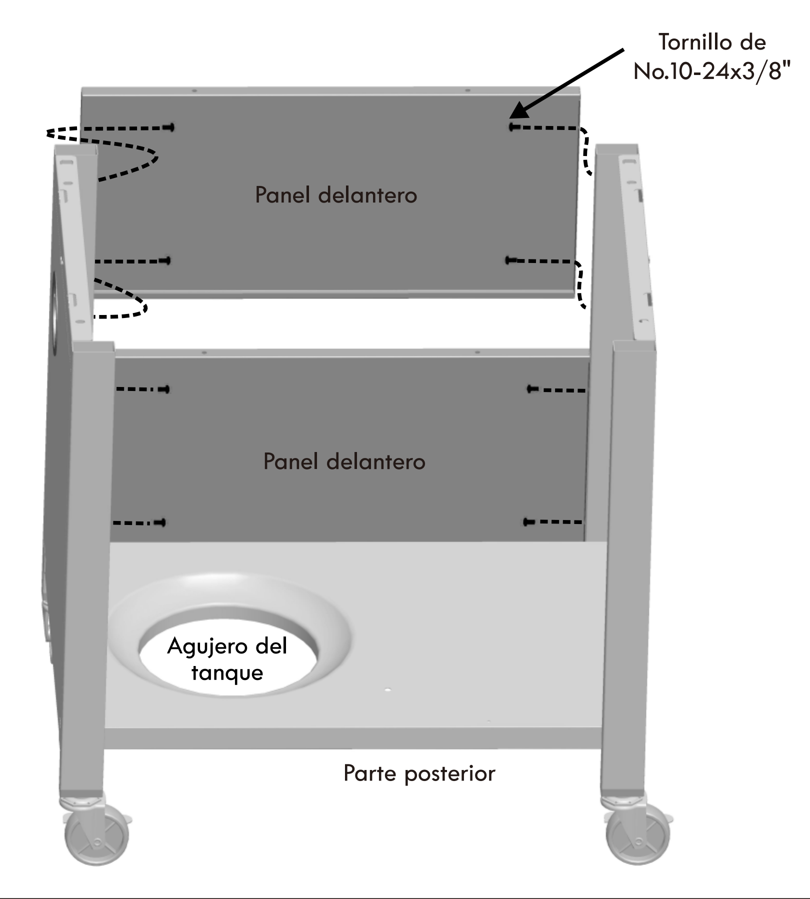
Fije el estante inferior en el panel izquierdo y derecho con cuatro tornillos de 1/4-20x1/2".



3

Coloque el panels delanteros entre los paneles laterales, como se ilustra. Fíjelo a los paneles laterales con ocho tornillos de No. 10-24x3/8”.

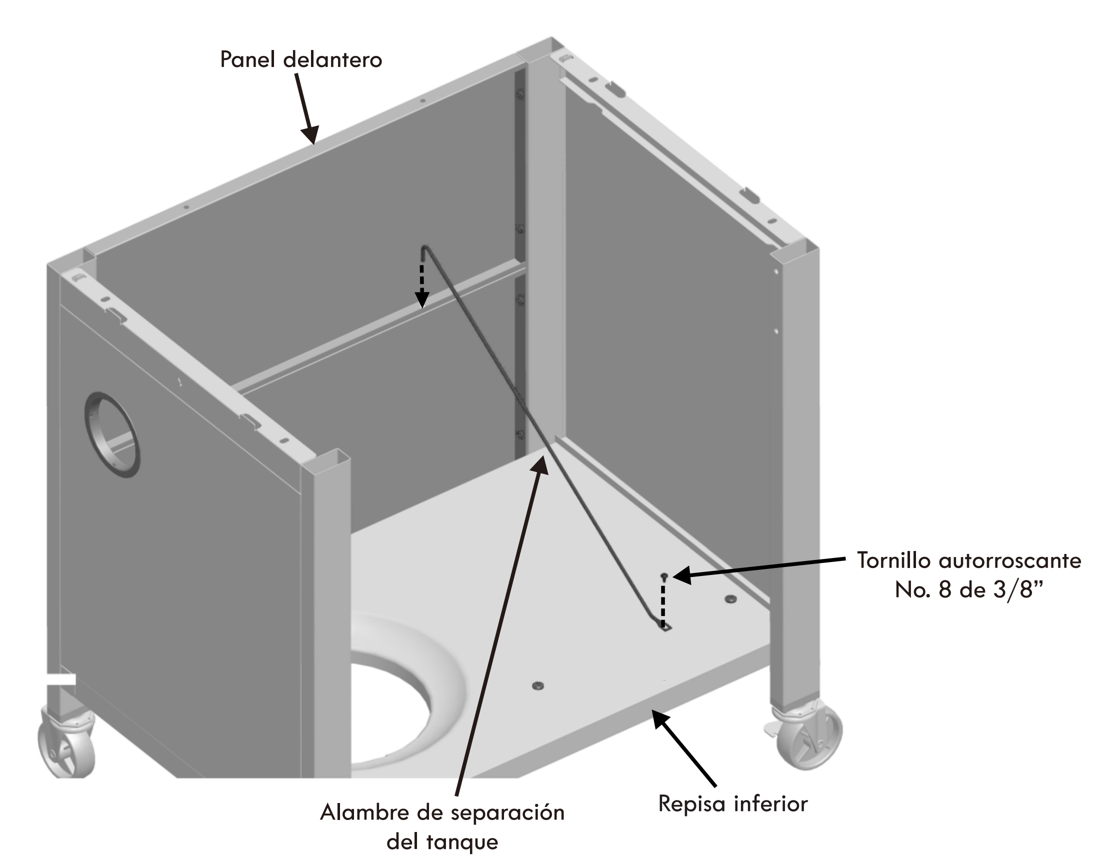






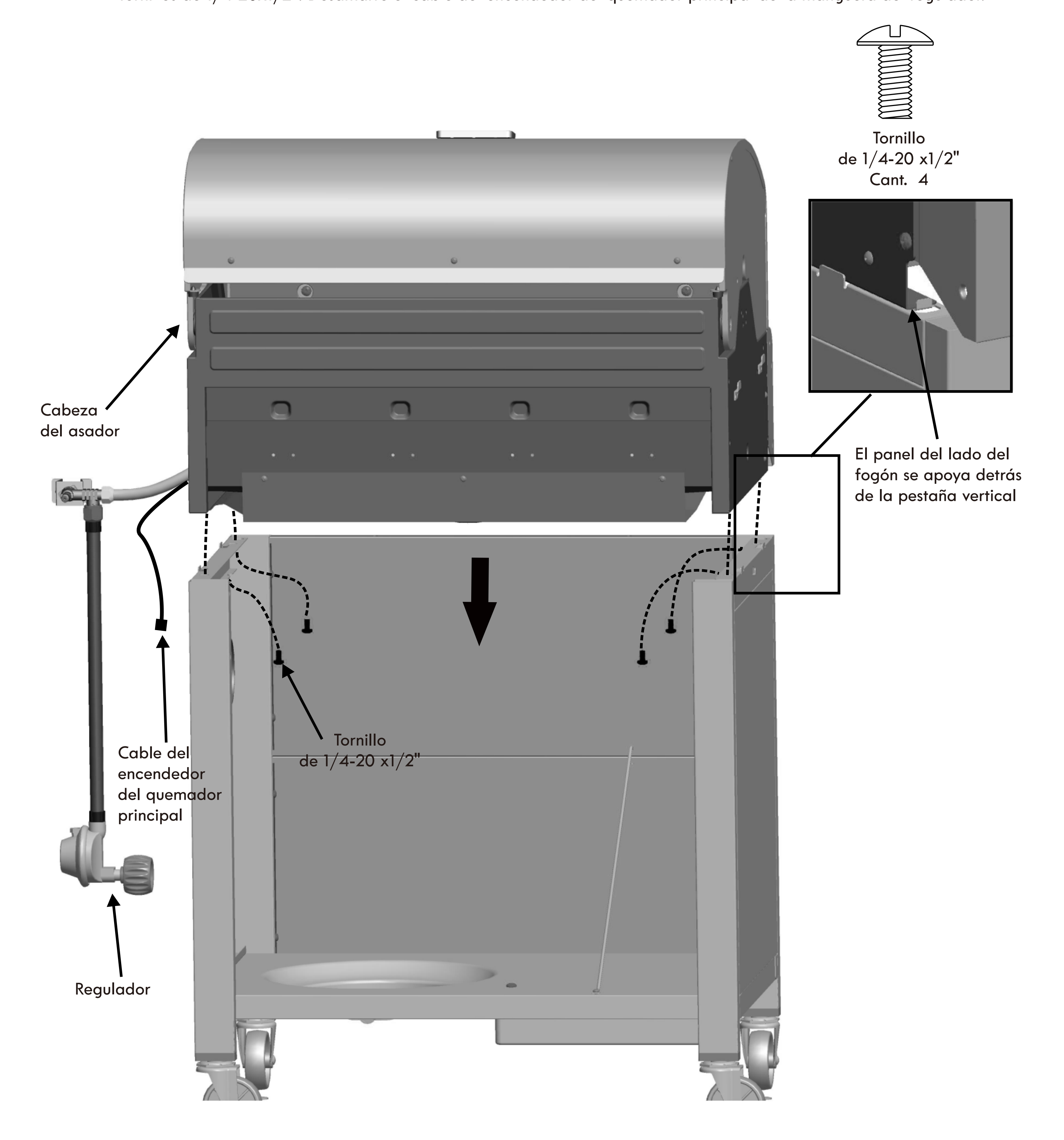
Enganche los alambres de separación del tanque de gas en los ángulos en el panels delanteros, fije el otro extremo en la repisa inferior con un tornillo autorroscante No. 8 de 3/8”.





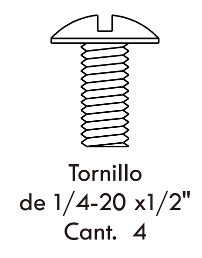
5

Para este paso se necesitan dos personas para levantar y colocar la cabeza de la parilla sobre el carrito.
Baje con cuidado la cabeza de la parrilla sobre el carrito. Asegúrese de que la manguera del regulador y el cable del encendedor del quemador principal queden colgando fuera del carrito. Fije la cabeza del asador en el carrito con cuatro tornillos de 1/4-20x1/2". Desamarre el cable del encendedor del quemador principal de la manguera del regulador.



6

En la parte posterior del asador, fije el refuerzo posterior en los paneles de los lados izquierdo y derecho con cuatro tornillos de 1/4-20x1/2".
NOTA: Fije el refuerzo con las ranuras de los orificios hacia arriba.



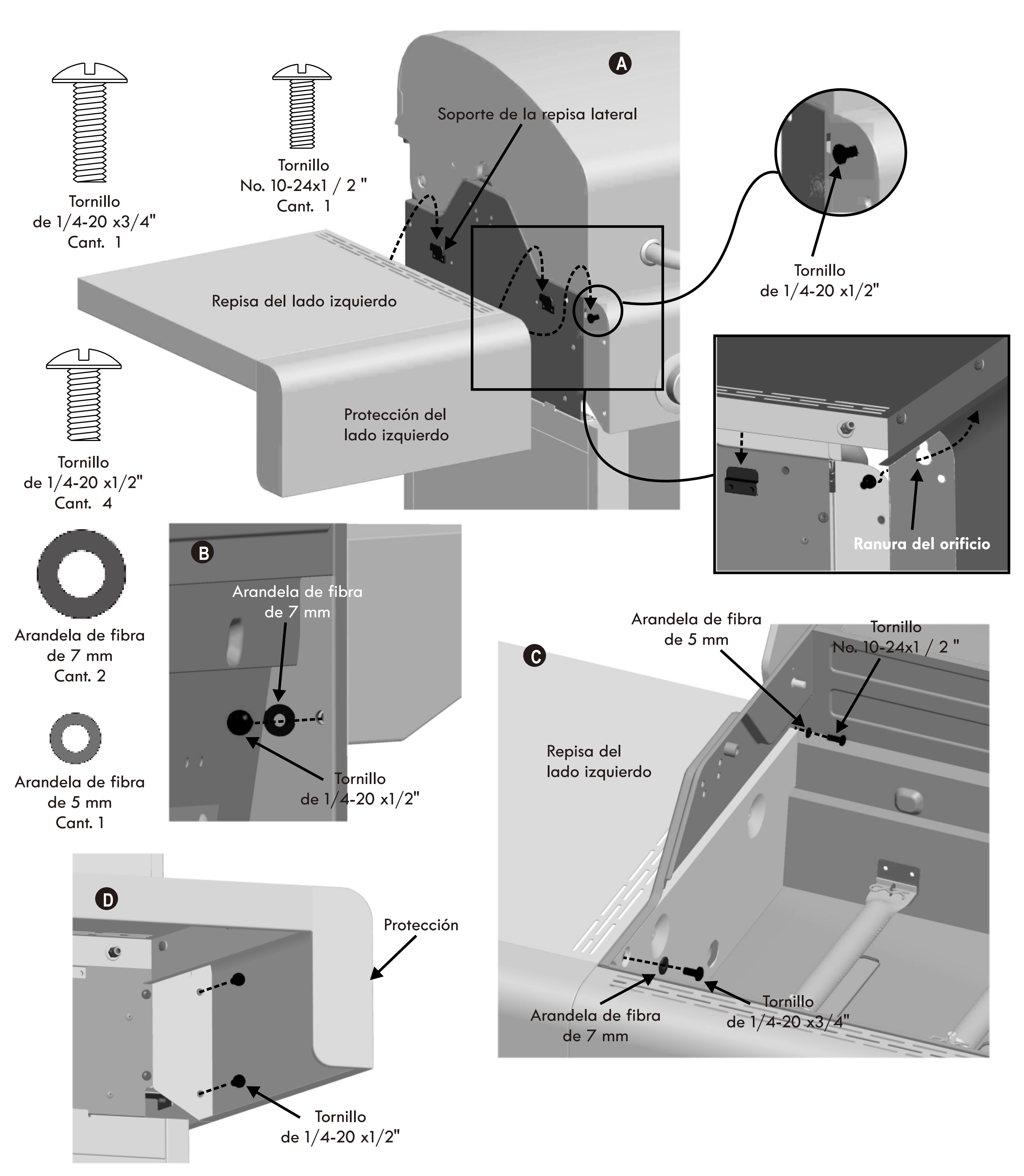
Refuerzo posterior

Tornillo
de 1/4-20 x1/2"

7

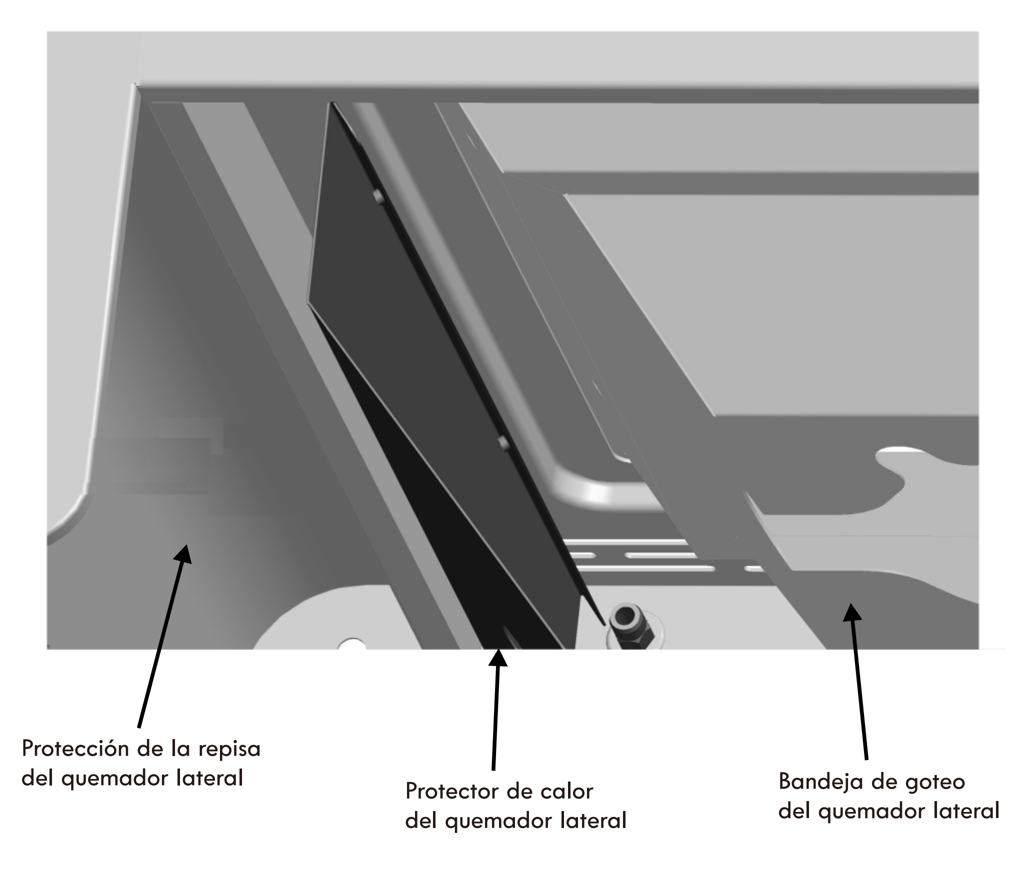
Coloque un tornillo de 1/4-20x1/2" en el lado izquierdo del panel de control con la mitad de las roscas fuera. Coloque la ranura del orificio en la protección del lado izquierdo sobre el tornillo. Al mismo tiempo, cuelgue la repisa del lado izquierdo sobre los soportes de la repisa lateral (A). No apriete completamente el tornillo hasta que termine este paso. Fije la parte posterior de la repisa con un tornillo de 1/4-20x1/2" (B).

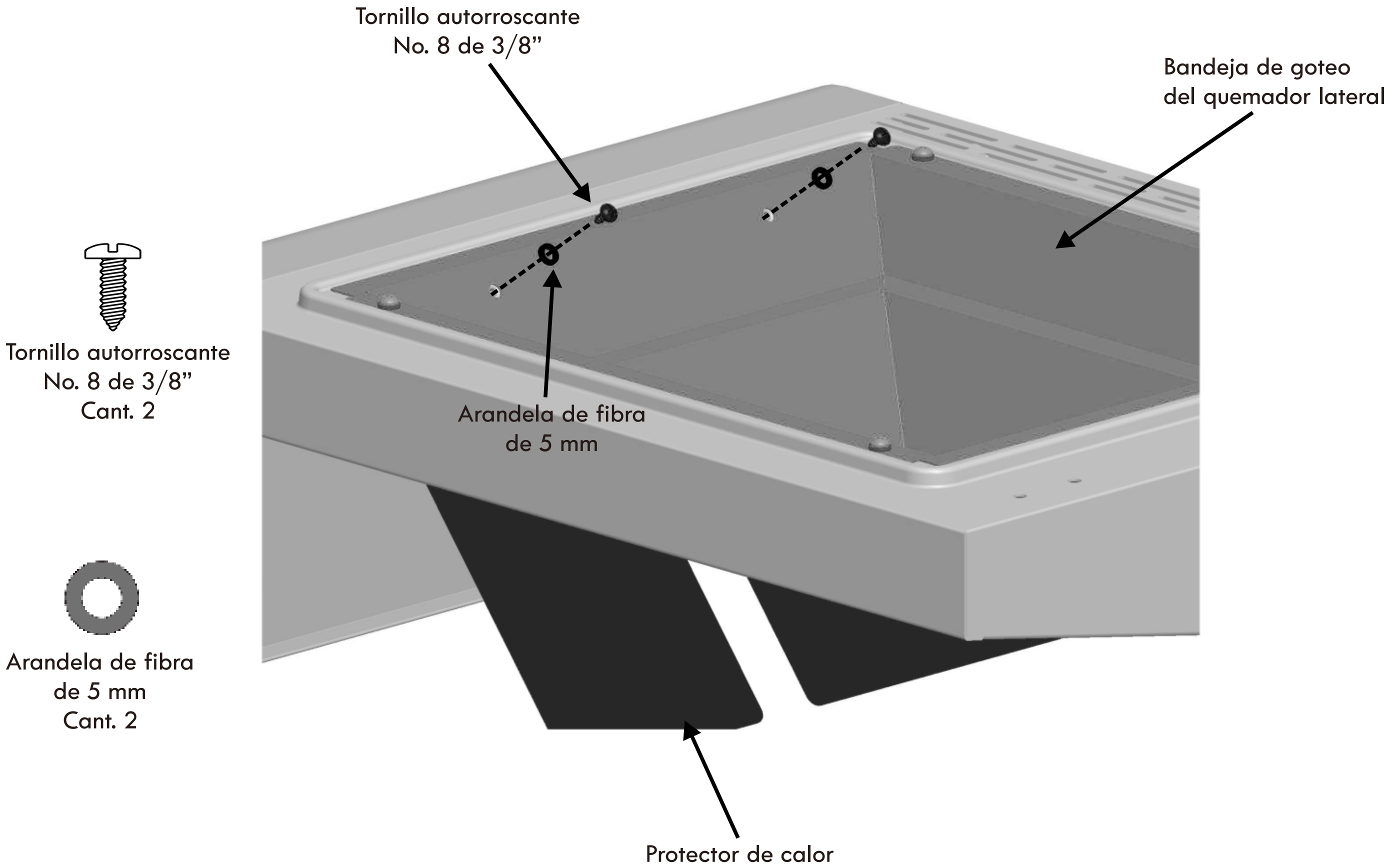
Dentro del fogón, fije la repisa del lado izquierdo con un tornillo de #10-24x1/2" y una roldana de fibra de 5 mm en la parte posterior, y fíjela en la parte frontal con un tornillo de 1/4-20x3/4" y una roldana de fibra de 7 mm (C). Fije la parte frontal de la protección con dos tornillos de 1/4-20x1/2" (D). Termine de apretar el tornillo que colocó al principio de este paso.



8

Fije el protector de calor del quemador lateral en la bandeja de goteo del quemador con dos tornillos autorroscantes de #8x3/8" y roldanas de fibra de 5 mm.



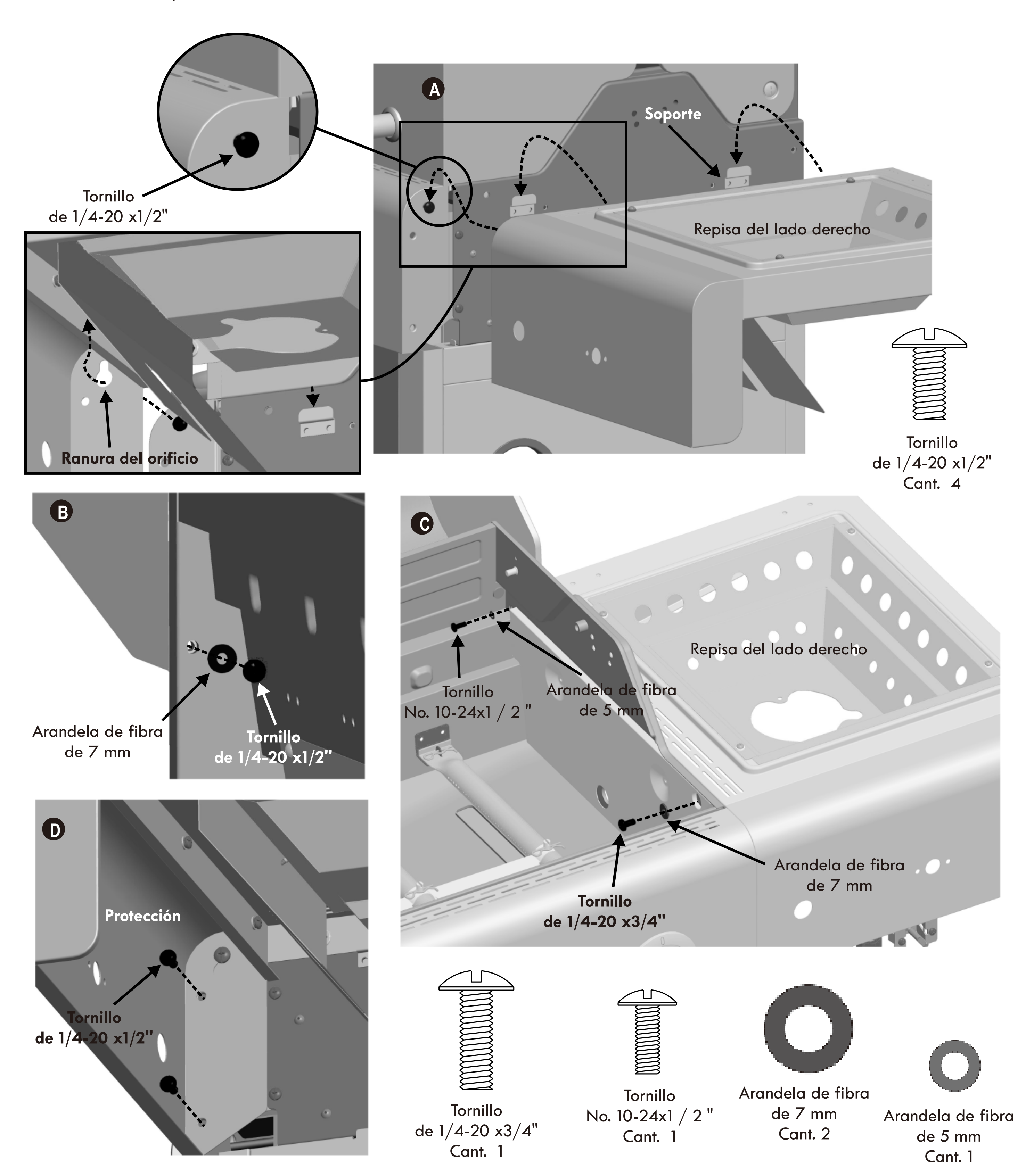


9

Coloque un tornillo de 1/4-20x1/2" en el lado derecho del panel de control con la mitad de las roscas fuera. Coloque la ranura del orificio en la protección del lado derecho sobre el tornillo. Al mismo tiempo, cuelgue la repisa del lado derecho sobre los soportes de la repisa lateral (A).

Fije la parte posterior de la repisa con un tornillo de 1/4-20x1/2" (B).

Dentro del fogón, fije la repisa del lado derecho con un tornillo de #10-24x1/2" y una roldana de fibra de 5 mm en la parte posterior, y fíjela en la parte frontal con un tornillo de 1/4-20x3/4" y una roldana de fibra de 7 mm (C). Fije la parte frontal de la protección con dos tornillos de 1/4-20x1/2" (D). Termine de apretar el tornillo que colocó al principio de este paso.

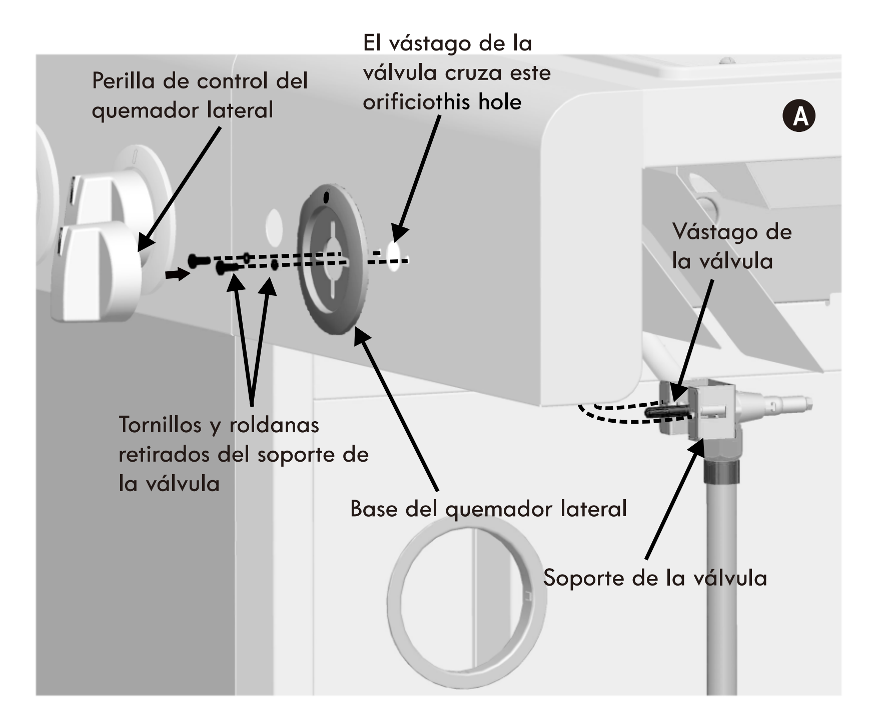


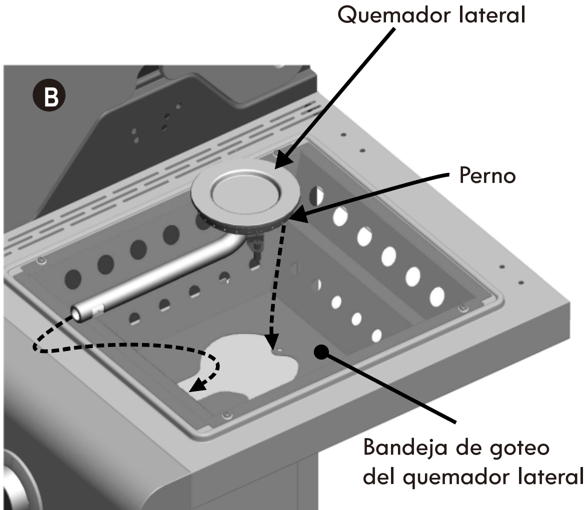


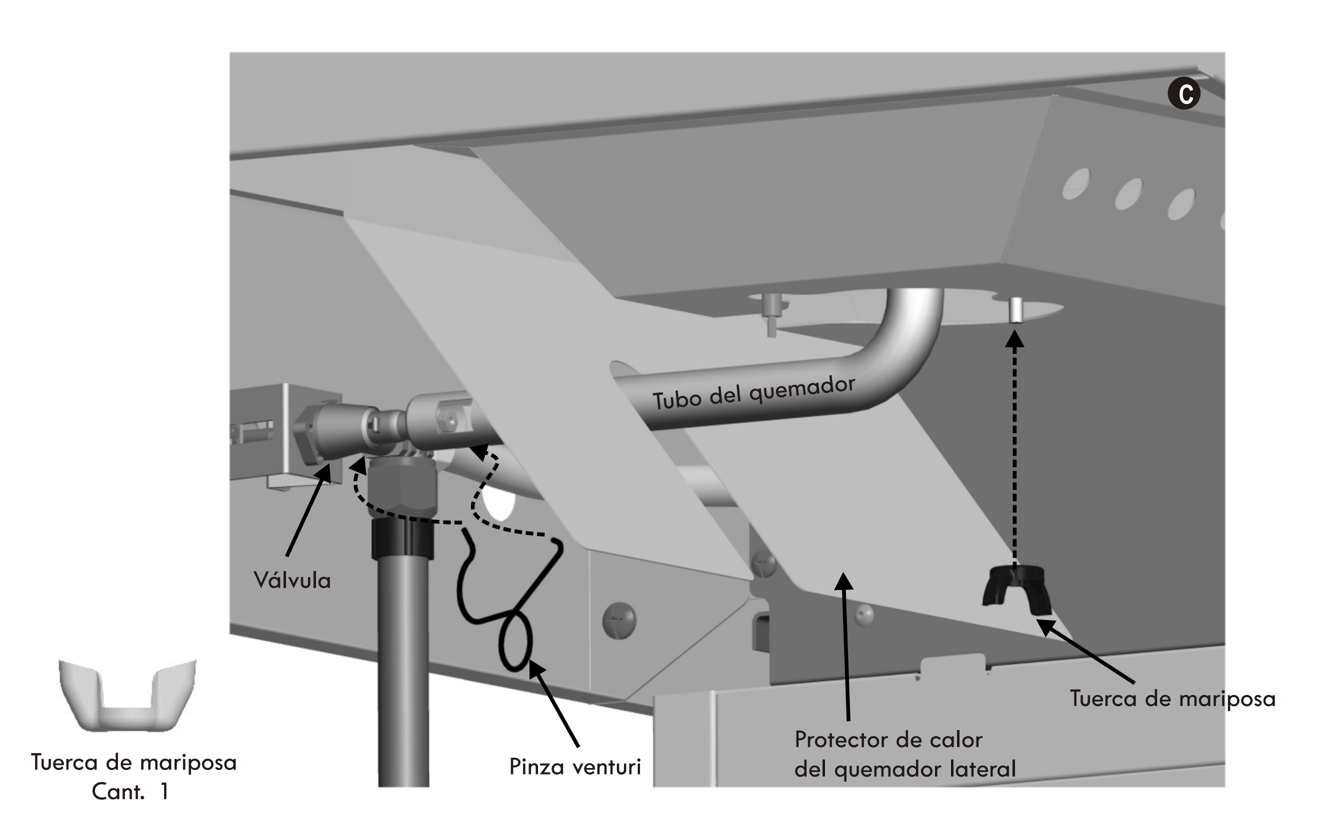
10

Retire los dos tornillos y roldanas colocados en la fábrica del soporte de la válvula del quemador lateral (A). Use estos tornillos y roldanas para fijar la base del quemador lateral y el soporte de la válvula en la protección de la repisa lateral (A). Empuje la perilla de control del quemador sobre el vástago de la válvula (A).

Coloque el quemador lateral en la repisa (B). Coloque el tubo del quemador sobre la válvula (C). Fije el perno en la parte inferior del quemador dentro del orificio en la bandeja de goteo del quemador (B). Debajo de la bandeja de goteo, fije el perno con una tuerca de mariposa (C). Verifique que la válvula quede segura dentro del tubo del quemador. Enganche la pinza venturi en el tubo del quemador y alrededor del distribuidor (C).









Coloque la tapa del quemador lateral sobre la repisa del lado derecho y alinee los orificios de las bisagras con los orificios de la repisa. Fije las bisagras en la repisa con cuatro torillos de #8-24x3/8" y tuercas #8.

Tapa del quemador lateral

Repisa del lado derecho

Tornillo de #8-24x3/8”

Bisagra

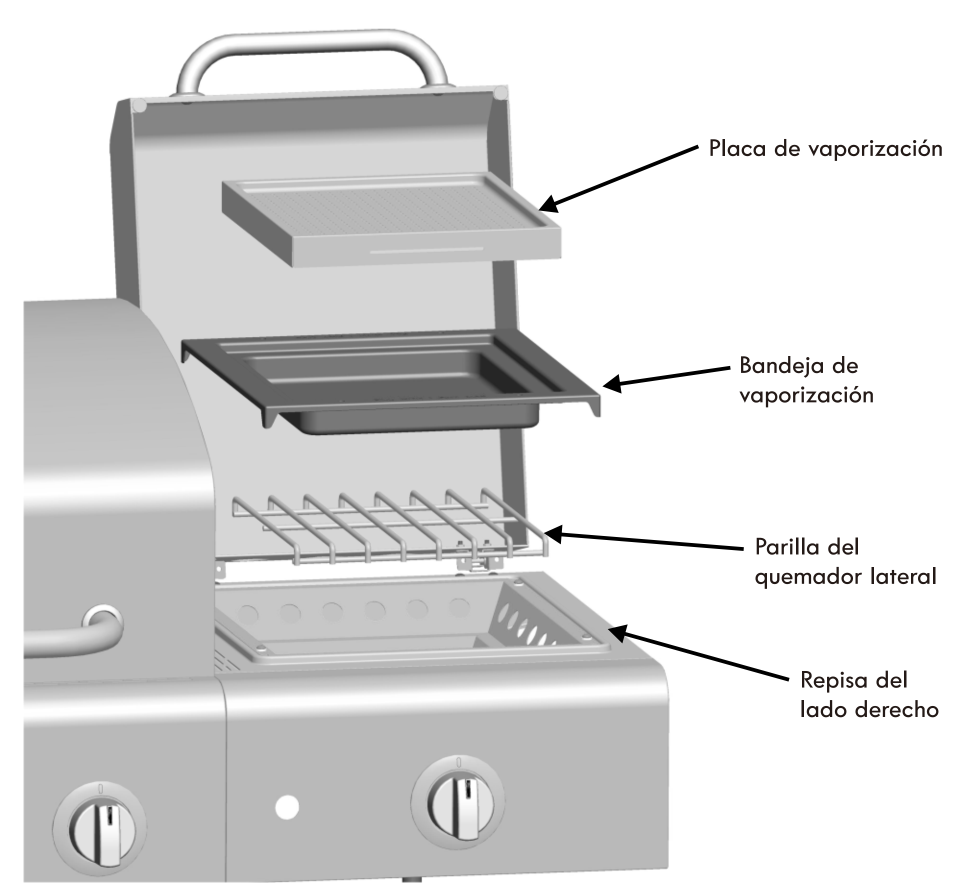
Tuerca #8

Tornillo de #8-24x3/8”
Cant. 4

Tuerca #8
Cant. 4

12

Coloque la parilla del quemador lateral, la bandeja de vaporización y la placa de vaporización en la repisa del lado derecho como se ilustra.



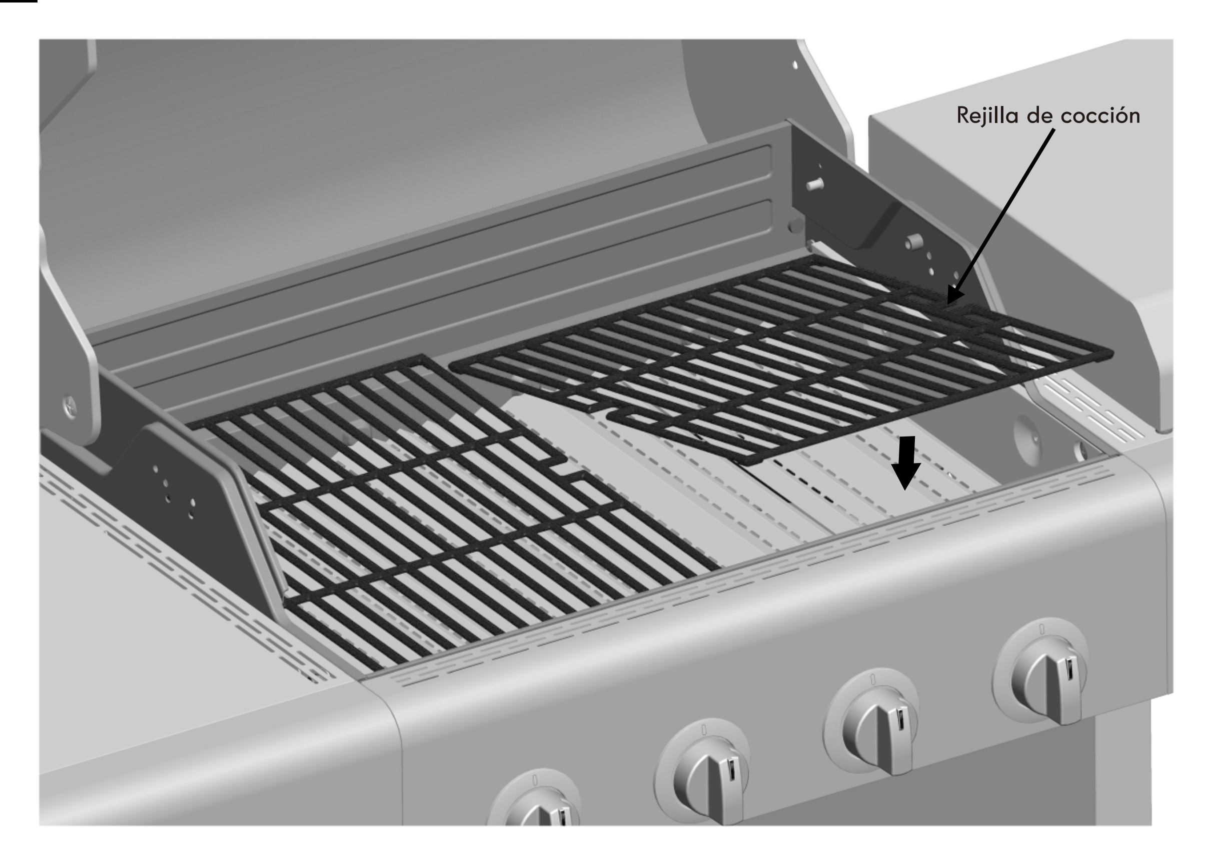
13

Coloque los termodisipadores sobre los quemadores introduciendo las lengüetas en las ranuras ubicadas en la parte delantera de la cámara de combustión. Los extremos opuestos de los termodisipadores se apoyan en la parte posterior de la cámara de combustión.

Termodisipador

14

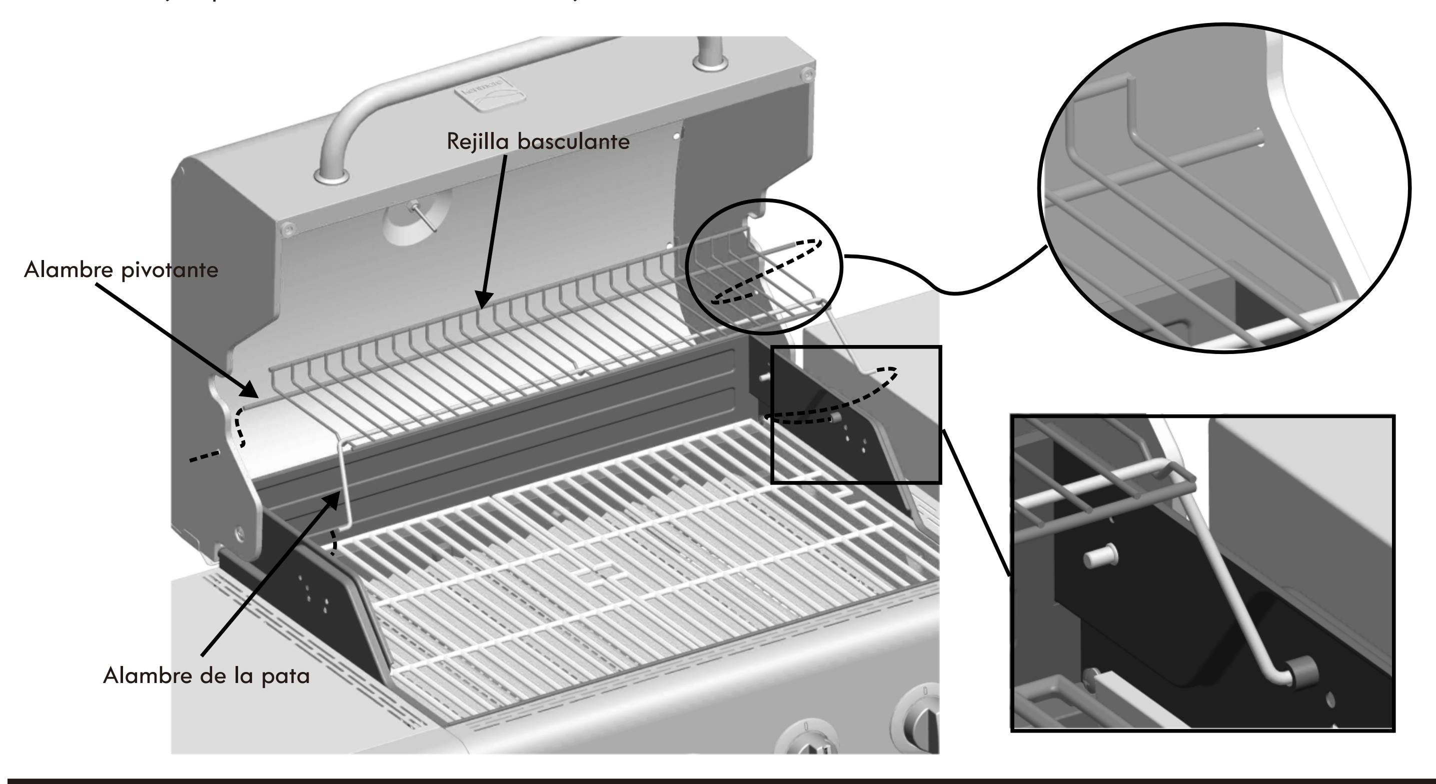
Coloque las rejillas de cocción en la cámara de combustión.



15

Introduzca los extremos del alambre pivotante de la rejilla basculante en los orificios ubicados en los lados de la tapa de la parrilla. Introduzca los extremos de las patas de la rejilla basculante en los orificios ubicados a los lados de la cámara de combustión.

NOTA: El alambre pivotante y el alambre de las patas, que corren de lado a lado, deben quedar debajo de los alambres que corren de la parte delantera a la posterior. Si el alambre pivotante y el alambre de las patas quedan hacia arriba, la rejilla pivotante está instalada boca abajo.

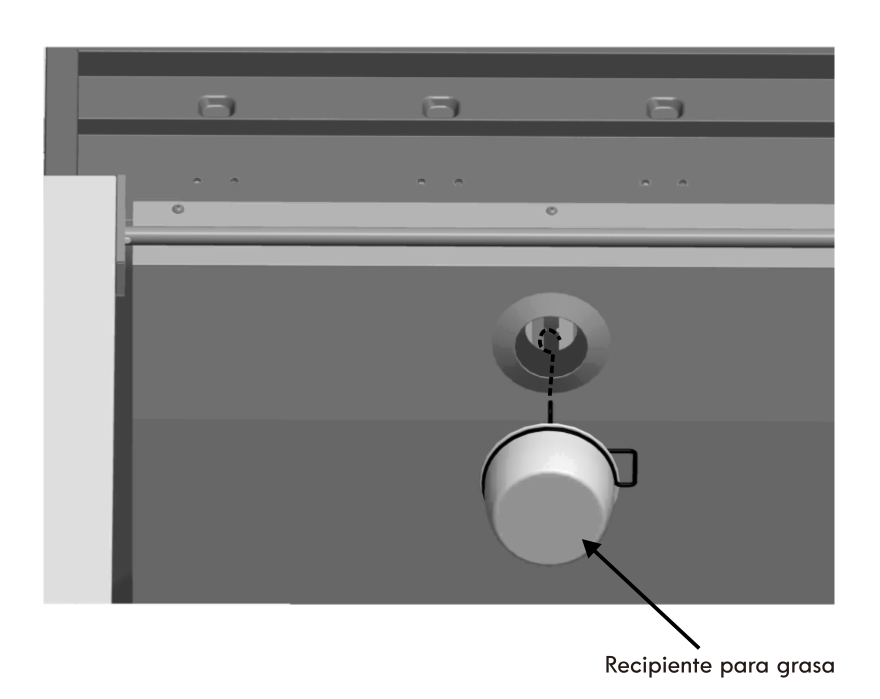


16

En el interior del carrito, cuelgue el recipiente para grasa debajo del orificio de goteo de grasa como se ilustra.

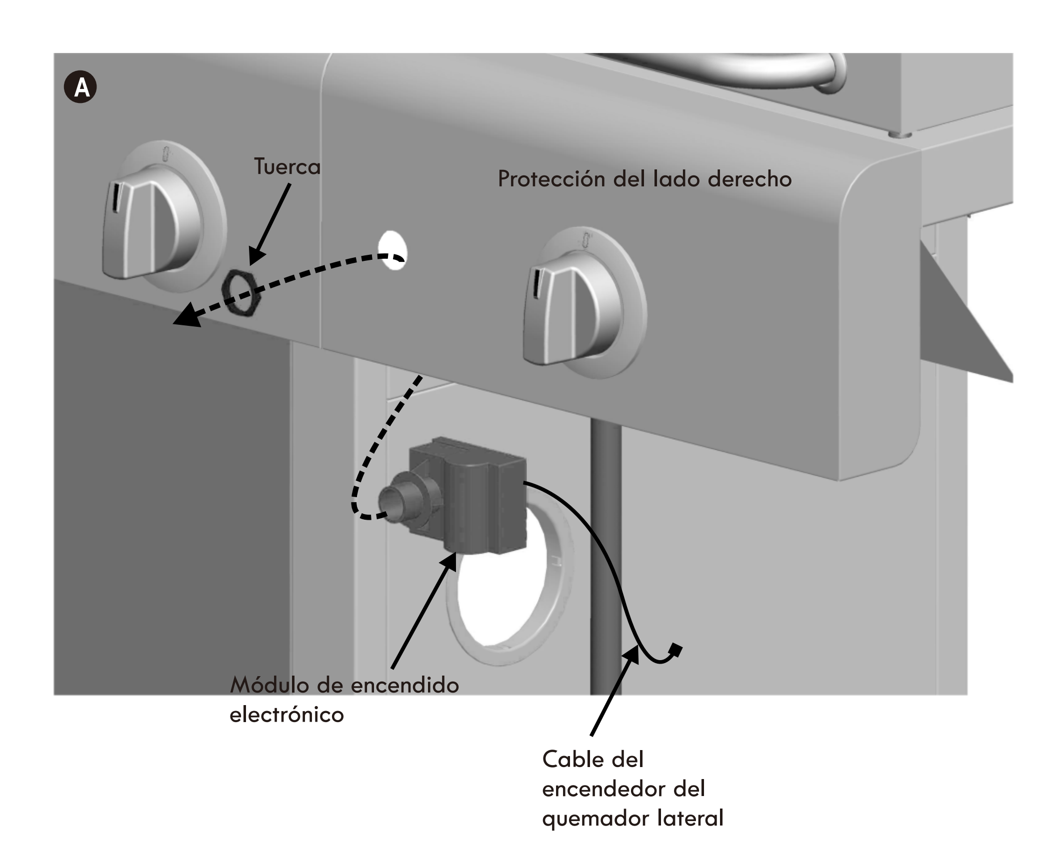


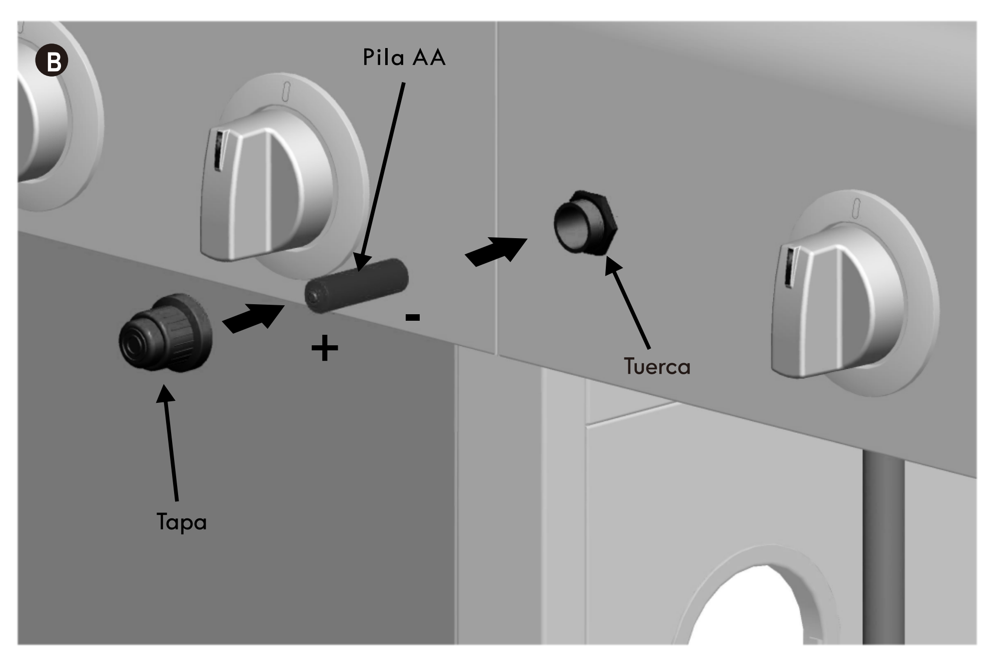
Si no instala el recipiente para grasa hará que la grasa caliente gotee por la parte inferior del asador con riesgo de provocar un incendio o daños materiales





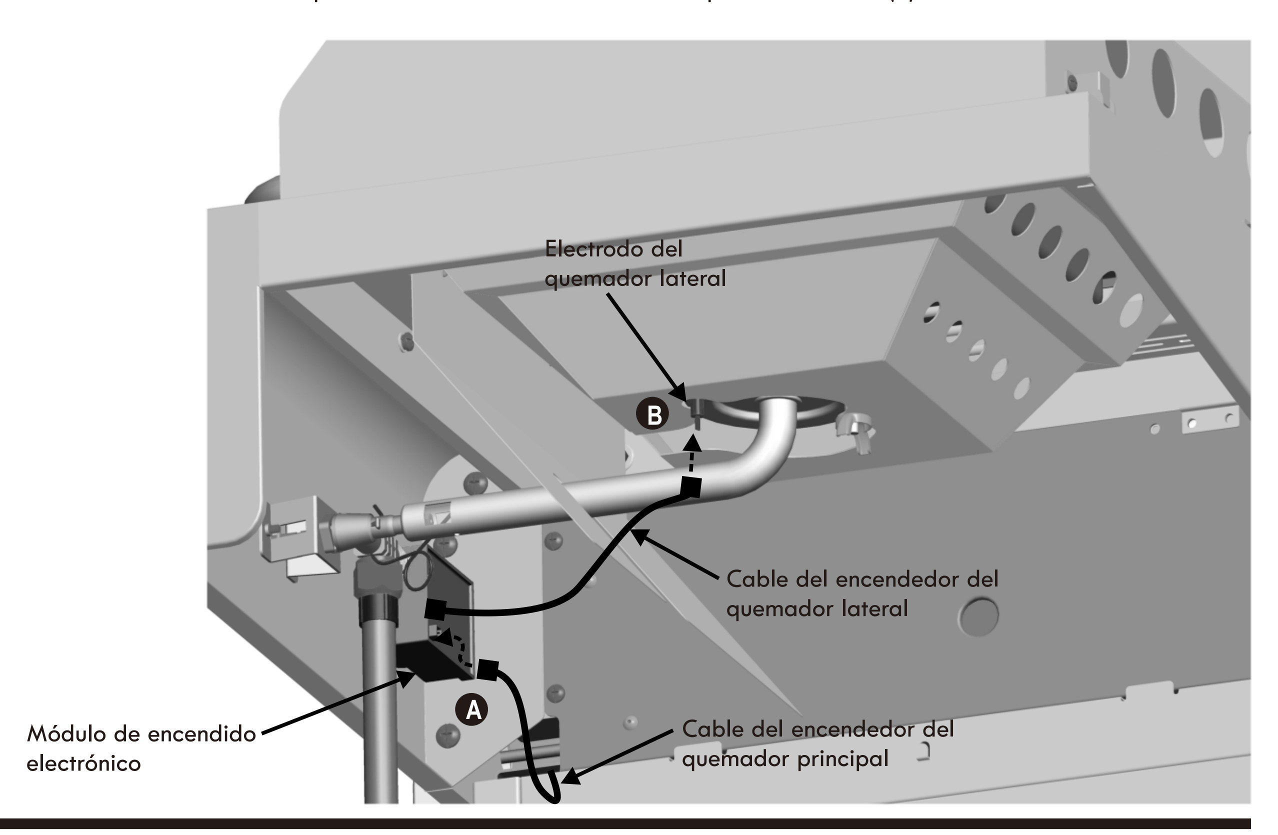
Desenrosque la tapa y la tuerca del módulo de encendido electrónico. Con la tuerca, fije el módulo de encendido electrónico en la protección del lado derecho, como se ilustra en (A).
Coloque una pila AA en el encendedor, con el polo negativo (-) por delante. Luego coloque la tapa, como se ilustra en (B).





18

Fije el cable del encendedor del quemador principal en el módulo de encendido electrónico (A).
Fije el cable del encendedor del quemador lateral en el electrodo del quemador lateral (B).



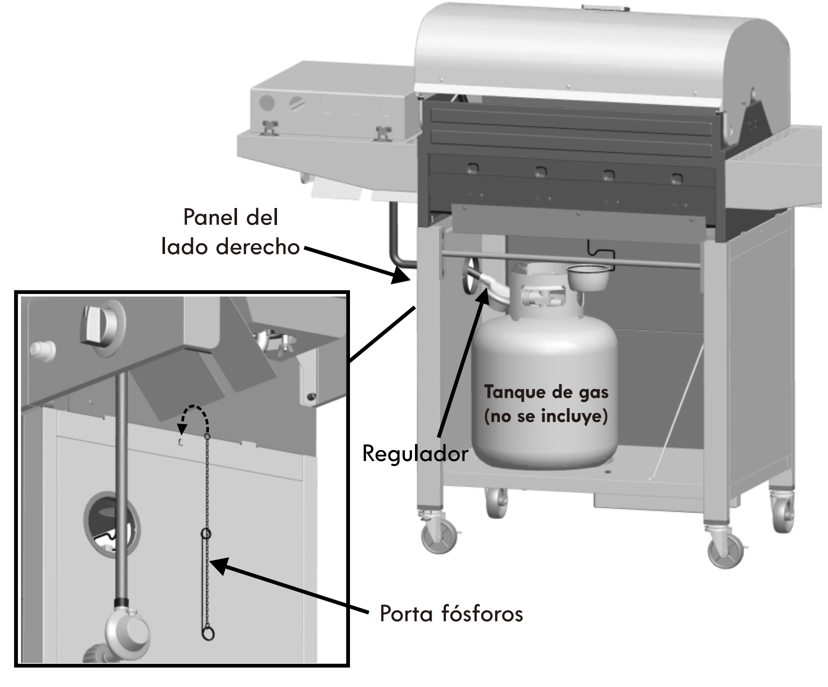
19

EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Use únicamente un tanque de gas propano equipado con un dispositivo de seguridad volumétrica (u OPD por sus siglas en inglés). Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en el orificio de la repisa inferior. Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia el panel del lado derecho. Con el tornillo para el tanque, fije éste debajo de la repisa inferior. Inserte el regulador a través del orificio grande ubicado en el panel lateral derecho. de usar el aparato, lea las instrucciones para el Control de la llama del quemador y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de Uso y mantenimiento de este manual. Enganche el porta fósforos en el panel del lado derecho.





Una vez que el tanque haya sido instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia el panel del lado derecho. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico) Continúa en la página siguiente.	PROBLEMAS DE GAS: • Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada Uso y mantenimiento.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección Uso y mantenimiento.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas. • Para un asador equipado con el AUTO-CLEAN™ característica, asegúrese de que la AUTO-CLEAN™ válvula se ajusta a "Grill"
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4” (3,17 mm a 6,35 mm). Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. (3,17 mm a 4,76 mm) Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	• Pila gastada.	• Cámbiela por una pila alcalina nueva.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico)	ENCENDIDO ELECTRÓNICO: • No hay chispa, no hay sonido de encendido. • No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. • Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia.	• Lea la sección I de Sistema de encendido electrónico. • Lea la sección II de Sistema de encendido electrónico. • Lea la sección III de Sistema de encendido electrónico.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección Uso y mantenimiento. • Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de Uso y mantenimiento.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	• Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.	• Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	• La pila no está instalada adecuadamente.	• Revise la orientación de la pila.	• Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "" estén orientados correctamente, con el extremo "+" hacia arriba y el extremo "-" hacia abajo).
	• Pila gastada.	• ¿Es una pila usada?	• Cámbiela por una pila alcalina nueva.
	• Módulo de chispas defectuoso.	• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
	• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).	• Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.	• Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables.
	• Pila débil.	• Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas.	• Cambie la pila por una pila alcalina nueva.
	• Los electrodos están húmedos.	• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?	• Use una toalla de papel para secar la humedad.
	• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• Examine los electrodos para detectar grietas.	• Cambie los electrodos agrietados o rotos.
	• Interruptores de la perilla de encendido defectuosos.	• Si todos los demás procedimientos para resolver problemas, enumerados arriba no, solucionan el problema, es posible que el interruptor de encendido de la perilla esté defectuoso.	•Cambie la unidad de interruptor de encendido/válvula.

NOTAS

NOTAS

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – in your home – of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears